500
РЕЦЕПТОВ
ХОЛОДНЫХ
ЗАКУСОК
И САЛАТОВ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- 500 рецептов холодных закусок и салатов
- Введение
- Глава 1. Бутерброды и сэндвичи
-
-
-
- Сэндвичи
-
- Глава 2. Масло, массы и паштеты для бутербродов
-
- Глава 3. Канапе, тартинки и хрустящий хлеб
-
- Глава 4. Холодные закуски
-
-
-
- Глава 5. Фруктовые салаты
- Глава 6. Салаты из овощей, мяса, рыбы и грибов

500 рецептов холодных закусок и салатов

Введение

Холодные закуски и салаты не только разнообразят повседневный рацион, возбуждают аппетит и утоляют голод, но и являются настоящим украшением любого стола.

Ассортимент холодных закусок весьма широк, но традиционно они подразделяются на четыре основные группы:

– закуски на основе хлеба (бутерброды);

– мясные;

– рыбные;

– овощные.

В питании человека холодные закуски имеют не только вспомогательное значение. Многие из них обладают высокой калорийностью и вполне могут заменить вторые блюда.

К закускам принято подавать различные соусы и приправы – такие, как сметана, майонез, горчица, хрен, аджика, томатные соусы и т. д. И хотя существует немало блюд, в рецептах приготовления которых соус отсутствует, каждая хозяйка, если есть желание, вполне может приправить их по своему вкусу, исходя из имеющихся у нее в наличии продуктов. Например, горячие бутерброды можно подать с кетчупом, а овощи – с растительным маслом, майонезом или сметаной. Вкусовые качества закусок в значительной мере зависят именно от заправки. Чтобы придать блюдам различные вкусовые оттенки, в заправки добавляют различные пряности, измельченную зелень, а также уксус. Для приготовления соусов и заправок используют мелкую столовую соль, сахарный песок или пудру и столовый уксус.

Вкус и вид блюда зависят еще и от того, как подготовлены для него продукты.

Овощи и фрукты необходимо предварительно вымыть, очистить и только после этого аккуратно нарезать. Мясные и рыбные продукты для приготовления закусок варят, тушат или жарят так же, как и при приготовлении других блюд, и нарезают острым ножом поперек волокон тонкими ломтиками, кубиками или соломкой длиной 2-3 см.

Выбор закусок, включаемых в повседневное или праздничное меню, определяется исходя из того, какие блюда будут подаваться на первое и второе. Если основные кушанья готовятся из рыбы и мяса, то закуски желательно делать из овощей, грибов, яиц, сыра и различных солений. Кроме того, очень важно, чтобы закуски гармонировали со спиртными напитками, которые будут употребляться во время еды. Например, традиционными

закусками под водку являются холодные блюда из мяса, соленой рыбы, грибов, а также консервированных овощей, тогда как к красному вину неизменно подают горячие мясные закуски, к белому – рыбу, а к ликерам и десертным винам – сыр, фрукты и шоколад.

В немалой степени выбор закусок зависит и от сезона. Так, осенью и зимой большинство хозяек главное место в меню отводят калорийным мясным, яичным и рыбным закускам, приправленным сметаной и майонезом, а также консервированным овощам и грибам. Весной и летом предпочтение отдается легким, низкокалорийным блюдам из овощей, фруктов и зелени с растительным маслом.

Готовя закуски, необходимо помнить о том, что блюдо должно быть не только вкусным, но и красиво оформленным. При подаче к столу закуски украшают как входящими в их состав основными продуктами, так и фигурно нарезанными овощами, фруктами и веточками зелени. Украшение закусок, как и сам подбор продуктов для их приготовления, зависит от вкуса и изобретательности каждой хозяйки.

Глава 1. Бутерброды и сэндвичи

Бутерброды – наиболее распространенная закуска. Готовят их из хлеба со сливочным маслом, колбасой, другими мясными и рыбными продуктами.

Различают открытые и закрытые бутерброды. Открытые бутерброды представляют собой ломтик пшеничного или ржаного хлеба, на которые укладывают различные продукты.

Бутерброды с очень жирными продуктами, например с ветчиной и шпиком, а также бутерброды с ярко выраженным вкусом следует готовить из ржаного хлеба.

Для приготовления бутербродов из нежирных продуктов хлеб следует предварительно смазать сливочным маслом. Продукты для бутербродов, а также готовые изделия хранят не более 40 минут, так как при более длительном хранении качество их довольно быстро ухудшается.

Бутерброды и сэндвичи – блюда, не требующие для приготовления больших временных затрат. Сделать их может любая, даже начинающая, хозяйка. В этой главе собраны наиболее интересные рецепты холодных бутербродов, причем большинство задействованных в их приготовлении продуктов может быть доступно каждой семье.

Холодный бутерброд с соленым огурцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 100 г, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Способ приготовления

На кусочки хлеба намазывают сливочное масло, сверху кладут нарезанные ломтиками яйца, кружочки соленого огурца и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Бутерброд с зеленью и яйцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 2 шт., майонез – 20 г, лук зеленый – по вкусу.

Способ приготовления

На каждый ломтик хлеба намазывают майонез. Вареные яйца нарезают кружочками, выкладывают на ломтики хлеба и посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Бутерброды с цуккини

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, цуккини – 1 шт., баклажан – 1 шт., ветчина – 70 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 50 г,

майонез – 50 г, зелень базилика – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Цуккини и баклажан очищают от кожицы, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Яйца отваривают, очищают, измельчают вместе с ветчиной, смешивают с майонезом. На хлеб намазывают массу из яиц и ветчины, сверху кладут кусочки цуккини и баклажана, смазывают томатной пастой, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Океан»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе копченой сельди – 100 г, картофель вареный – 70 г, огурец свежий – 1 шт., майонез – 30 г, зелень укропа – 30 г.

Способ приготовления

Филе сельди и огурец нарезают ломтиками, картофель разминают. На хлеб намазывают сначала картофельное пюре, затем кладут ломтики филе и огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Сумерки»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр плавленый – 70 г, паштет шпротный – 70 г, помидор – 1 шт., зелень петрушки – 30 г.

Способ приготовления

Помидор нарезают ломтиками. Сыр тщательно перемешивают с паштетом, полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут ломтики помидора и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Поваренок»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фарш куриный – 100 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 50 г, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают и измельчают. Огурец нарезают тонкими ломтиками. Фарш обжаривают в масле, затем намазывают его на хлеб, сверху посыпают измельченными яйцами, кладут ломтики огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с капустой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста краснокочанная измельченная – 70 г, паштет куриный – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 30 г, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают, измельчают и смешивают с майонезом и паштетом. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут капусту, смазывают томатной пастой и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с помидором и печенью

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, печень говяжья – 100 г, яйца – 2 шт., мука пшеничная – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень – 30 г, соль.

Способ приготовления

Яйца, муку и соль смешивают до получения теста консистенции сметаны. Печень нарезают соломкой, обмакивают в тесто и обжаривают в масле. Помидор нарезают ломтиками.

На ломтики батона кладут сначала печень, затем ломтики помидора, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Утренние»

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, огурец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., перец маринованный – 1 шт., сыр твердый – 50 г, масло растительное – 30 г, майонез – 30 г.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, огурец и перец мелко нарезают, лук обжаривают в масле. Огурец и перец смешивают с луком, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на ломтики батона. Бутерброды посыпают тертым сыром.

Закусочные бутерброды с морковью по-корейски

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, редька – 1 шт., морковь по-корейски – 50 г, сыр – 70 г, майонез – 50 г, зелень – 30 г.

Способ приготовления

Редьку очищают, моют, натирают на терке, смешивают с морковью по-корейски и заправляют майонезом. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На хлеб выкладывают массу из моркови и редьки, сверху кладут ломтики сыра. Украшают бутерброды рубленой зеленью.

Бутерброды с брынзой и лимонным соком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 5 ст. ложек, баклажан – 1 шт., зелень – 30 г, соль.

Способ приготовления

Баклажан очищают от кожицы, нарезают небольшими кусочками, солят и обжаривают в масле. Брынзу натирают на

терке, соединяют с кусочками баклажана, рубленой зеленью и лимонным соком. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды с творогом и яйцом

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, творог – 70 г, картофель вареный – 70 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 30 г, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень – 30 г.

Способ приготовления

Лук измельчают и обжаривают в масле. Творог вместе с картофелем пропускают через мясорубку, в полученную массу добавляют лук и яйцо, выкладывают на ломтики батона и запекают в духовке. Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды «Диетические»

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, лук репчатый – 2 шт., яблоко – 1 шт., яйца – 2 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, зелень, соль.

Способ приготовления Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке. Лук очищают, моют и мелко нарезают. Яйца отваривают и измельчают, смешивают с яблоком и луком, солят, намазывают полученную массу на ломтики батона, поливают лимонным соком и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с чесноком и паприкой

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, чеснок – 1 долька, орехи грецкие очищенные – 50 г, паприка острая – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Чеснок пропускают через чеснокодавилку, паприку очищают от семян, моют, мелко нарезают, смешивают с орехами, заправляют майонезом и лимонным соком. Полученную массу намазывают на ломтики батона и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с телятиной и горчицей

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, телятина – 70 г, желе мясное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень.

Способ приготовления

Телятину нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в масле. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики телятины, кусочки желе, смазывают горчицей и украшают веточками зелени.

Бутерброды с цветной капустой и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста цветная – 100 г, сыр – 70 г, сок томатный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту моют, очищают, разделяют на соцветия, измельчают и тушат. Сыр натирают на терке, смешивают с цветной капустой, заправляют томатным соком и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб и украшают веточками зелени.

Бутерброды сладкие

Ингредиенты

Батон французский – 4 ломтика, клубника – 100 г, творог – 30 г, сливки взбитые – 50 г, орехи грецкие очищенные – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Клубнику измельчают, перемешивают с творогом. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба, сверху наносят взбитые сливки и посыпают измельченными орехами.

Бутерброды с сосисками и яйцом

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 1 шт., сосиски – 2 шт., огурец свежий – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают и измельчают, огурец и сосиски нарезают маленькими кусочками. Все подготовленные компоненты смешивают, солят и заправляют майонезом. Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды с орехами и яблоком

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сыр – 100 г, яблоко зеленое – 1 шт., изюм – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы и семян, натирают на терке вместе с сыром, смешивают с измельченными орехами и изюмом, заправляют лимонным соком и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды с белой фасолью

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фасоль белая – 70 г, сыр плавленый – 70 г, крабовые палочки – 2 шт., шпик – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 50 г.

Способ приготовления

Заранее замоченную фасоль отваривают, шпик и лук измельчают и обжаривают. Сыр натирают на терке, фасоль разминают, смешивают с луком и шпиком, добавляют мелко нарезанные крабовые палочки, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды с грибами

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, грибы маринованные – 3-4 ст. ложки, яйца – 3 шт., масло сливочное – 4 ст. ложки, петрушка – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль, горчица по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон на сливочном масле, охлаждают и смазывают одну из сторон маслом. Белки сваренных вкрутую яиц отделяют от желтков, нарезают кольцами и укладывают на ломтики хлеба. Желтки измельчают, смешивают с мелко нарезанными грибами, горчицей и солью. В середину каждого белкового кольца кладут немного грибной массы и украшают листьями петрушки и зеленым луком.

Бутерброды с копченой рыбой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе копченой рыбы – 100 г, помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень – 1 ст. ложка, майонез – 30 г.

Способ приготовления

Огурец и помидор моют, нарезают тонкими ломтиками. На кусочки хлеба кладут филе, нарезанное тонкими пластинами, сверху выкладывают ломтики овощей, покрывают майонезом и веточкой зелени.

Бутерброды с паштетом из яиц

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца вареные – 4 шт., масло сливочное – 50 г, укроп или петрушка – 1 пучок, соль, красный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца разминают вилкой, добавляют соль и перец, размягченное сливочное масло и мелко нарезанную зелень. Все ингредиенты тщательно перемешивают. Полученную массу намазывают на ломтики хлеба.

Белые бутерброды

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, яйца – 3 шт., сыр плавленый – 200 г, чеснок – 3 дольки, сметана или майонез – 200 г.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца разминают вилкой, смешивают с

растертым чесноком и сыром и тщательно перемешивают. Заправляют полученную массу сметаной или майонезом, ставят на 20-30 минут в холодильник, после чего наносят на ломтики хлеба.

Бутерброды с копченой ветчиной и сыром

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, ветчина копченая – 2 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр плавленый – 50 г, перец красный сладкий – 2 шт., чеснок – 2 дольки, петрушка – 2 веточки.

Способ приготовления

Перец моют, очищают от семян и нарезают кольцами. Очищенный чеснок натирают на мелкой терке и растирают с 20 г масла. Ломтики хлеба обжаривают в оставшемся масле с одной стороны до образования хрустящей корочки. На поджаренную сторону намазывают плавленый сыр и чесночное масло, сверху кладут колечко перца и накрывают ломтиком ветчины. Бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, колбаса вареная – 2 кружка, огурец – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 50 г, сыр твердый – 20 г.

Способ приготовления Чеснок и сыр натирают на мелкой терке и растирают с 25 г сливочного масла. Огурец нарезают кружочками. На ломтики хлеба намазывают чесночно-сырное масло, сверху кладут кружочки огурца. Колбасу обжаривают в оставшемся масле с обеих сторон и выкладывают на бутерброды.

Бутерброды «Домино»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр плавленый – 50 г, масло сливочное – 20 г, чеснок – 2 дольки, укроп – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб подрумянивают в тостере, натирают чесноком, намазывают на него масло, посыпают зеленью, сверху аккуратно выкладывают сыр. С помощью ножа или зубочистки наносят рисунок, как на домино.

Бутерброды «Гуси – лебеди»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, филе куриное – 200 г, масло сливочное – 50 г, сливки – 20 г, каперсы – 10 г, перец.

Способ приготовления

Отварное филе пропускают через мясорубку 2-3 раза. Добавляют сливки, масло, перец. Смесь хорошо перемешивают и намазывают на ломтики хлеба. Готовые бутерброды украшают

каперсами.

Бутерброды «Киев»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, отварной картофель – 2 шт., чеснок – 3 дольки, яйцо – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, майонез по вкусу, зелень укропа, соль, перец.

Способ приготовления

Картофель очищают, натирают на терке, смешивают с яйцом.

Массу солят, перчат. Обжаривают только одну сторону хлеба в масле, на необжаренную выкладывают картофельную массу. Чеснок измельчают, смешивают с майонезом, намазывают на бутерброд полученную массу, запекают в духовке. При появлении румяной корочки, их вынимают, охлаждают, перед подачей украшают зеленью укропа.

Бутерброды «Кряква»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, мясо дичи – 100 г, трюфели – 50 г, консервированные белые грибы – 50 г, ветчина – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Трюфели отваривают и охлаждают. Мясо обжаривают в масле, затем мелко нарезают вместе с трюфелями, белыми грибами и ветчиной. Заправляют майонезом и выкладывают на хлеб. Украшают бутерброды рубленой зеленью петрушки и укропа.

Бутерброды «Лесная сказка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свежие шампиньоны – 50 г, лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Грибы нарезают маленькими кусочками и тушат до полного испарения жидкости. Лук нарезают, обжаривают в масле до светло-золотистого цвета, смешивают с грибами, добавляют лимонный сок.

Полученную массу выкладывают на хлеб, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Завтрак холостяка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, яйца – 2 шт., сосиски – 2 шт., масло сливочное – 70 г, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в любом растительном масле без запаха, яйца отваривают, очищают и мелко рубят. Сосиски нарезают мелкими кусочками.

На хлеб намазывают сливочное масло, а сверху кладут рубленые яйца, нарезанные сосиски, поливают майонезом, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Эйнштейн»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, масло сливочное – 50 г, мозги говяжьи – 150 г, сливки – 50 г, каперсы – 10 г.

Способ приготовления

С помощью миксера готовят пюре из говяжьих мозгов, сваренных в подсоленной и подкисленной воде. Смешивают его с маслом и сливками и еще раз взбивают. Намазывают приготовленное пюре на ломтики хлеба и украшают каперсами.

Бутерброды летние

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, масло сливочное – 50 г, свежий огурец – 1 шт., сыр – 20 г, майонез – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Огурец моют, очищают, нарезают дольками, сыр натирают на терке, масло намазывают на хлеб, сверху кладут дольки огурца, посыпают сыром, добавляют немного майонеза.

Бутерброды «Яблочная осень»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., вареная свекла – 70 г, масло сливочное – 70 г, зелень.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Вареную свеклу очищают, натирают, смешивают с маслом и яблоком. Полученную смесь намазывают на хлеб. Бутерброды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Улыбка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, яблоко – 1 шт, варенье из черной смородины – 20 г, масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают дольками и обжаривают в любом растительном масле без запаха.

Сливочное масло намазывают на хлеб, сверху кладут обжаренные дольки яблока, поливают вареньем.

Бутерброды «Медведь»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, колбаса (сервелат) – 70 г, сыр – 30 г, помидор – 1 шт.

Способ приготовления

Колбасу, помидор и сыр нарезают тонкими ломтиками. На хлеб кладут ломтик колбасы, поверх него – ломтик помидора. Сверху кладут сыр.

Бутерброд запекают в духовке, пока сыр не расплавится. Подают к столу в охлажденном виде.

Бутерброды «Моцарелла»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сыр сорта моцарелла – 100 г, помидор – 1 шт., чеснок – 1 долька, масло сливочное – 30 г.

Способ приготовления

Помидор и сыр нарезают ломтиками, чеснок и зелень измельчают. Масло намазывают на хлеб, кладут ломтики помидора, измельченный чеснок и сыр. Бутерброды запекают в духовке. Перед подачей их посыпают зеленью, подают в охлажденном виде.

Бутерброды «Букет»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, студень – 70 г, сладкий желтый перец – 1 шт., сладкий красный перец – 1 шт., сыр – 30 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, лук зеленый.

Способ приготовления

Желтый и красный перец очищают от семян, нарезают кубиками и обжаривают в масле. Затем студень нарезают кусочками, сыр натирают на терке. Перец и кусочки студня кладут на хлеб.

Бутерброды посыпают сыром, поливают майонезом и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Веселый дачник»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, редис – 60 г, огурец – 1 шт., редька – 30 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, зелень укропа, петрушки, соль.

Способ приготовления

Редис, редьку, огурец и лук очищают, мелко нарезают, смешивают с маслом, солят, кладут овощную массу на ломтики хлеба. Бутерброды украшают измельченной зеленью.

Бутерброды «Канада»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, куриное филе – 70 г, сыр – 50 г, помидор – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка.

Способ приготовления Филе нарезают соломкой, обжаривают в масле. Помидор нарезают ломтиками, сыр натирают на терке. На хлеб кладут филе, сверху – ломтики помидора, посыпают сыром, поливают смесью горчицы с майонезом.

Бутерброды «Альтаир»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, филе цыпленка – 30 г, маслины – 15 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, зелень салата – 3 листа.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в тостере или в духовке. Филе цыпленка нарезают ломтиками и обжаривают в масле, после этого выкладывают на хлеб, поливают майонезом, украшают разрезанными пополам маслинами и мелкими листиками салата.

Бутерброды «Толстяк»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, копченое сало – 80 г.

Способ приготовления

Луковицу очищают, моют, разрезают на 2 части. Одну часть нарезают колечками, другую шинкуют. На горячую сковороду кладут сало, нарезанное ломтиками. После того, как оно растопится, добавляют предварительно измельченный лук, сало жарят до получения шкварок.

Хлеб обжаривают с обеих сторон в растительном масле, выкладывают на него жареный лук и шкварки. Украшают бутерброды луком, нарезанным колечками, или рубленой зеленью.

Бутерброды по-украински

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, шпик – 30 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 30 г, зелень.

Способ приготовления

Шпик нарезают тонкими ломтиками, лук очищают, моют, нарезают кольцами. На ломтики хлеба сначала кладут кольцо лука, затем кусочек шпика, сверху поливают сметаной и посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Альпы»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, масло сливочное – 30 г, зельц говяжий – 70 г, помидор – 1 шт., горчица, зелень.

Способ приготовления

Помидор нарезают кружочками, зельц – кусочками. На хлеб намазывают масло, кладут кусочки зельца, предварительно

смазанные горчицей, на них выкладывают кружочки помидора, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Походные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шпроты – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., огурец – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Огурец нарезают дольками, отваренные яйца – кружочками. На хлеб кладут кружочек яйца, сверху – дольки огурца и шпроты. Бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды «Российские»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, филе сельди (малосольной) – 100 г, творог – 40 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень рубленая – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Рыбу нарезают мелкими кусочками, помидор и огурец – ломтиками.

Хлеб слегка обжаривают в масле, намазывают на него творог тонким слоем, затем кладут ломтики овощей и кусочки филе. Бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды «Ла-Манш»

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, листья свекольные – 50 г, брынза – 60 г, масло сливочное – 50 г, зелень укропа.

Способ приготовления Брынзу и свекольные листья пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом. Эту массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды измельченной зеленью укропа.

Бутерброды «Каприз»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шампиньоны свежие – 70 г, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., сыр – 50 г, майонез – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Лук очищают и нарезают кольцами, сыр натирают на терке, а помидор и шампиньоны нарезают тонкими ломтиками. Майонез намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут ломтик помидора, лук затем – ломтик шампиньона, посыпают сыром и запекают в духовке.

Бутерброды с лимонным соком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, лук репчатый – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, кетчуп – 20 г,

сахар – 1 ч. ложка, соль.

Способ приготовления

Вымытый и очищенный перец, очищенный лук нарезают и тушат, затем смешивают с кетчупом, лимонным соком, сахаром и солью.

Полученную смесь оставляют на 1 час, после чего массу намазывают на ломтики хлеба.

Бутерброды «Весеннее солнышко»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., филе курицы – 40 г, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле с двух сторон. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают от скорлупы и нарезают кружочками. Куриное филе отваривают в подсоленной воде, затем вынимают, охлаждают, нарезают тонкими ломтиками. Зелень измельчают, смешивают с майонезом. Добавляют перец и соль.

Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут кружочки яиц и ломтики мяса.

Бутерброды «Царское Село»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, бекон – 40 г, печень куриная – 40 г, сметана – 20 г, зелень, соль.

Способ приготовления

Куриную печень нарезают кусочками, тушат в небольшом количестве подсоленной воды. Бекон нарезают ломтиками и обжаривают.

На хлеб кладут кусочки бекона и печени, поливают сметаной, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Аппетитные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сардины консервированные – 50 г, сыр – 50 г, чеснок – 2 дольки, кетчуп – 20 г.

Способ приготовления

Сардины измельчают, сыр и очищенные дольки чеснока натирают на терке. На хлеб кладут сардины, сверху посыпают сыром и чесноком, поливают кетчупом.

Бутерброды «Сластена»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, банан – 1 шт., апельсин – 1 шт., йогурт – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Апельсин и банан очищают и измельчают, смешивают с йогуртом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброд-рулет

Ингредиенты

Батон – 1 шт., масло сливочное – 100 г, паста томатная – 2 ст. ложки, ветчина – 100 г, огурец соленый – 1 шт., лук – 1 шт., зелень, соль и перец.

Способ приготовления

Батон надрезают вдоль, вынимают мякиш. Огурец, лук и ветчину нарезают кусочками, смешивают с томатной пастой, маслом, добавляют соль и перец по вкусу. Полученную массу вкладывают внутрь батона. Перед подачей к столу рулет нарезают ломтиками и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Веселый повар»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фарш селедочный – 100 г, яйца – 3 шт., масло сливочное – 50 г, огурец соленый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают и мелко рубят. Селедочный фарш смешивают с маслом и огурцом, нарезанным тонкими ломтиками. Полученную смесь намазывают на хлеб, а сверху посыпают измельченными яйцами, кладут ломтики огурца, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Вечер»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр мягкий плавленый – 70 г, паштет куриный – 70 г, помидор – 1 шт., зелень.

Способ приготовления

Помидор нарезают ломтиками. Сыр тщательно перемешивают с паштетом, массу намазывают на хлеб, а сверху кладут ломтики помидора, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Радуга»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, кабачок молодой – 1 шт., баклажан – 1 шт., ветчина – 70 г, яйца – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Баклажан и кабачок очищают от кожицы, нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Яйца отваривают, очищают, мелко рубят, так же, как и ветчину. Все смешивают с майонезом. На хлеб намазывают полученную массу, сверху кладут кусочки баклажана и кабачка, смазывают майонезом и украшают

рубленой зеленью.

Бутерброды «Изюминка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., йогурт – 2 ст. ложки, изюм – 1 ст. ложка, клубника – 50 г.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают маленькими кусочками, как и клубнику. Фрукты смешивают с изюмом, добавляют йогурт.

Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Сытные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, печень говяжья – 100 г, яйца – 2 шт., мука – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез, кинза или петрушка, соль.

Способ приготовления

Яйца, муку и соль смешивают до получения теста консистенции сметаны. Печень нарезают соломкой, обмакивают в тесто и обжаривают в масле. Помидор нарезают ломтиками. На хлеб кладут сначала печень, затем ломтики помидора, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды по-румынски

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сыр – 70 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке. Лук очищают и мелко нарезают, смешивают с сырым яйцом и сыром, кладут массу на ломтики хлеба и запекают в духовке.

Бутерброды «Океан»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сельдь соленая – 100 г, картофель вареный – 70 г, огурец соленый – 1 шт., майонез, зелень.

Способ приготовления

Огурец и филе сельди нарезают ломтиками, картофель разминают. На хлеб намазывают картофельное пюре, затем кладут ломтики филе сельди и огурца, поливают майонезом, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Воспоминания о лете»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., грибы маринованные – 70 г, сыр – 50 г, масло растительное – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, грибы и огурец мелко нарезают, лук обжаривают в масле. Грибы и огурец и смешивают с луком, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб. Бутерброды посыпают тертым сыром.

Бутерброды «Берлин»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста квашеная – 70 г, паштет мясной – 50 г, яйца – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, кетчуп – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают, мелко рубят и смешивают с паштетом и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб, сверху кладут капусту, поливают кетчупом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Летняя закуска»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, редька – 1 шт., морковь – 1 шт., сыр – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Морковь и редьку очищают, моют, натирают на терке, смешивают и заправляют майонезом. Сыр нарезают тонкими ломтиками. Затем на хлеб выкладывают массу из редьки и моркови, сверху кладут ломтики сыра. Украшают бутерброды зеленью.

Бутерброды «Парадиз»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, брынза – 100 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 5 ст. ложек, баклажан – 1 шт., укроп, лук зеленый, соль.

Способ приготовления

Баклажан очищают от кожицы, нарезают небольшими кусочками, солят и обжаривают в масле. Брынзу натирают на терке, соединяют с рубленой зеленью, кусочками баклажана и лимонным соком. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Запорожье»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, творог – 70 г, картофель вареный – 70 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Лук измельчают и обжаривают в масле. Творог, так же как и картофель, пропускают через мясорубку, в эту массу добавляют яйцо и лук, выкладывают на хлеб, запекают в духовке.

Бутерброды охлаждают, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Палисадник»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, капуста цветная – 100 г, сыр – 70 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Цветную капусту измельчают и тушат. Сыр натирают на терке, смешивают с капустой, заправляют майонезом и лимонным соком.

Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Здоровье»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке. Лук очищают, моют и мелко нарезают. Яйца отваривают и мелко рубят, смешивают с луком и яблоком, солят, намазывают массу на хлеб, поливают сметаной и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Высший свет»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, телятина – 70 г, желе мясное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень.

Способ приготовления

Телятину нарезают тонкими ломтиками, обжаривают в масле. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут кусочки желе, ломтики телятины, смазывают горчицей и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Летний дождь»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свежая клубника – 100 г, творог – 30 г, молоко сгущенное – 2 ст. ложки, орехи лесные очищенные – 20 г.

Способ приготовления

Клубнику измельчают, перемешивают со сгущенным молоком и творогом, пока полученная масса не станет однородной, и намазывают на хлеб. Бутерброды посыпают измельченными орехами

Бутерброды «Бодрость»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйца – 2 шт., огурцы соленые –

2 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Яйца отваривают, очищают и мелко рубят, огурцы нарезают маленькими кусочками, чеснок измельчают. Компоненты смешивают и заправляют майонезом. Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Диана»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр – 100 г, яблоко – 1 шт., орехи – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – по вкусу.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, натирают на терке так же, как и сыр, смешивают с орехами, предварительно измельченными, заправляют майонезом и лимонным соком. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Ангел»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйцо – 1 шт., майонез – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают, белок мелко нарезают. Желток растира-

ют с солью, добавляют майонез. Полученную массу намазывают на хлеб. Затем сверху выкладывают яичный белок тонким слоем.

Бутерброды «Мечтатель»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, фасоль красная – 70 г, сыр – 70 г, шпик – 20 г, лук репчатый очищенный – 1 шт., майонез, зелень.

Способ приготовления

Фасоль и шпик тушат вместе с измельченным луком. Сыр натирают на терке, смешивают со шпиком, фасолью и луком, заправляют майонезом.

Полученную массу намазывают на хлеб, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Атолл»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе судака – 100 г, паста томатная – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., зелень.

Способ приготовления

Филе судака тушат и измельчают, яйца отваривают, очищают, мелко рубят, смешивают с филе, заправляют томатной пастой. Затем полученную массу намазывают на хлеб, сверху бутерброды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Натюрморт»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе куриное – 60 г, язык – 40 г, капуста – 30 г, помидор – 1 шт, майонез – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Язык и куриное филе отваривают, нарезают ломтиками, капусту измельчают и смешивают с майонезом. Помидор разрезают на 4 части. На хлеб кладут ломтики языка и куриного филе, затем дольки помидора и капусту.

Бутерброды «Светофор»

Ингредиенты

Батон – 2 ломтика, перец зеленый болгарский – 50 г, желток вареного яйца – 1 шт., помидор маленький – 1 шт., масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Ломтики батона обжаривают в небольшом количестве растительного масла, охлаждают. На них намазывают сливочное масло.

Помидор обдают кипятком, снимают кожицу, мелко нарезают. Перец шинкуют, желток разминают вилкой. Смешивают подготовленные ингредиенты, солят и выкладывают на обжаренные ломтики хлеба.

Бутерброды «Охотник»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, оленина отварная – 100 г, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле с обеих сторон. Мясо нарезают небольшими кусочками, кладут на хлеб. Посыпают бутерброды измельченной зеленью.

Бутерброды «Тверь»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 30 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны отваривают в подсоленной воде и пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с лимонным соком и маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды зеленью.

Бутерброды «Казак»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., сыр – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Лук измельчают, чеснок и сыр натирают на терке, все смешивают, солят, заправляют маслом и сметаной. Затем полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Зеленое чудо»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, щавель – 2 листа, лук зеленый – 1/2 пучка, майонез – 1 ст. ложка, салат – 1 лист, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Салат, щавель и лук мелко нарезают, смешивают с солью и майонезом. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Курочка Ряба»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, филе курицы копченой – 50 г, майонез – 1 ст. ложка, перец красный молотый.

Способ приготовления

Филе нарезают кусочками. Перец смешивают с майонезом и намазывают на ломтики хлеба, сверху горкой выкладывают мясо.

Бутерброды«Ночной ветер»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, ягоды черники – 50 г, сахар – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 50 г, изюм – 50 г.

Способ приготовления

Орехи измельчают, смешивают со сметаной, сахаром, изюмом и черникой. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды«Звездочки»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, грибы – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Грибы отваривают и измельчают, лук очищают, моют, нарезают кольцами, соединяют с грибами, обжаривают в масле, выкладывают на хлеб. Бутерброды поливают сметаной и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Сью»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, чеснок – 2 дольки, орехи грецкие очищенные – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, сливки – 50 г.

Способ приготовления

Чеснок и орехи очищают и пропускают через мясорубку. После этого их тщательно перемешивают с лимонным соком и сливками. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Закат»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свекла – 1 шт., уксус столовый – 30 г, масло сливочное – 50 г, зелень, соль.

Способ приготовления

Свеклу отваривают, очищают, нарезают ломтиками, солят, поливают уксусом и оставляют на 1 час. Затем на хлеб намазывают масло, кладут ломтики свеклы, посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Избушка»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, грибы соленые – 70 г, масло сливочное – 20 г, зелень.

Способ приготовления

Зелень мелко рубят. Грибы пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом. Затем полученную массу намазывают на ломтики хлеба, сверху посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Романтика»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яблоко – 1 шт., картофель вареный – 50 г, масло сливочное – 70 г, корица.

Способ приготовления

Яблоко очищают от семян и кожицы, вместе с картофелем пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом, добавляют корицу. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды с брынзой и огурцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурцы – 2 шт., брынза – 70 г, майонез – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Брынзу натирают на терке. Огурцы очищают от кожицы, нарезают кружочками. На хлеб кладут кружочки огурцов, посыпают брынзой, поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Улыбка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, морковь – 1 шт., яблоко – 1 шт., хрен – 30 г, уксус – 30 г, сметана – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Яблоко моют, очищают от кожицы и семян. Яблоко, морковь

и хрен натирают на терке, заправляют уксусом и сметаной, солят. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Чудесный день»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мякоть дыни – 50 г, сливки – 50 г, орехи – 10 г, зелень.

Способ приготовления

Дыню и орехи пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают, добавляют сливки. Затем полученную массу намазывают на хлеб и украшают веточками зелени.

Бутерброды «Казаки»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, майонез – 10 г, колбаса «Докторская» – 2 ломтика, горчица – 1 ч. ложка, соус томатный – 1 ст. ложка, соус соевый – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, масло растительное – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле, охлаждают, поливают соевым соусом. Колбасу нарезают мелкими кубиками, обжаривают в масле, выкладывают на хлеб. Майонез смешивают с томатным соусом и горчицей, добавляют измельченный чеснок. Затем полученной смесью поливают бутерброды.

Бутерброды «Итальянские»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, сыр – 40 г, грибы маринованные – 40 г, оливки – 2 шт., сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают с обеих сторон в растительном масле, охлаждают, смазывают сметаной. Затем оливки и грибы измельчают, перемешивают и выкладывают на хлеб. Бутерброды посыпают сыром, натертым на крупной терке.

Бутерброды «Россия»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, масло сливочное – 70 г, филе сельди малосольной – 100 г, зелень.

Способ приготовления

Сельдь нарезают ломтиками. Затем на хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтики сельди. Полученные бутерброды украшают веточками зелени.

Бутерброды с колбасой и майонезом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, колбаса – 70 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтики колбасы.

Бутерброды «Морской рассвет»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, филе сельди соленой – 50 г, яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Яйцо варят, охлаждают, очищают и нарезают кружочками. Затем на хлеб намазывают масло, сверху кладут нарезанную тонкими ломтиками сельдь. На середину каждого бутерброда выкладывают по 1 кружочку яйца.

Бутерброды «Морские»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, лососина копченая – 50 г, икра красная – 10 г, масло сливочное – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон в растительном масле, охлаждают и намазывают на них с одной стороны сливочное масло. Затем рыбу нарезают тонкими ломтиками, кладут на бутерброд, а сверху выкладывают икру.

Бутерброды «Закусочные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, сыр плавленый «Дружба» – 50 г, огурец соленый – 1 шт., зелень.

Способ приготовления

На хлеб намазывают сыр толстым слоем. Соленый огурец нарезают кружочками, аккуратно выкладывают на бутерброды, украшают веточками зелени.

Бутерброды «На здоровье»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сметана – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, помидор – – 1 шт., соль.

Способ приготовления

Чеснок очищают, измельчают, смешивают со сметаной, выкладывают на хлеб. Затем помидор нарезают ломтиками, кладут на бутерброды, солят.

Бутерброды «Молодость»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сметана – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, ягоды клубники – 10 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, мята – 2 листика.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Затем 9 ягод разминают и тщательно перемешивают с сахаром и сметаной. Оставшуюся ягоду разрезают пополам. Полученную массу намазывают на хлеб. Украшают бутерброды половинками клубники и листиками мяты.

Бутерброды «Для гурмана»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, лимон – 2 кружочка, балык – 2 ломтика, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле, на него кладут ломтики балыка, украшают кружочками лимона.

Бутерброды «Купеческие»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, фарш свиной – 150 г, сыр твердых сортов – 20 г, перец болгарский – 1шт., майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, пряности, соль.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Фарш солят, смешивают с пряностями, обжаривают в растительном масле. Перец измельчают, смешивают с сыром, который натирают на крупной терке, заправляют майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб, а сверху выкладывают приготовленный фарш.

Бутерброды с творогом и вишневым соком

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сливки – 1 ч. ложка, творог – 2 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, пудра сахарная – 1 ч. ложка, сок вишневый – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Творог тщательно перемешивают с сахаром, сливками и вишневым соком. Затем аккуратно намазывают массу на ломтики хлеба. Бутерброды посыпают сахарной пудрой и украшают ягодой.

Бутерброды «Готика»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, свинина копченая – 40 г, салат – 2 листа, лимон – 2 ломтика, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Мясо нарезают тонкими ломтиками. Хлеб слегка обжаривают в масле, охлаждают, кладут на него копченое мясо и листья салата. Бутерброды украшают кусочками лимона.

Бутерброды «Морской царь»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, осетрина копченая – 20 г, лососина

копченая – 20 г, семга копченая – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Рыбу нарезают тонкими ломтиками. Хлеб обжаривают в масле. На него аккуратно выкладывают рыбу, чередуя ломтики лососины, семги и осетрины.

Бутерброды «Распутин»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, сельдь – 1 шт., картофель – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 50 г.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Лук очищают, моют и нарезают кольцами. Сваренный в мундире картофель очищают от кожицы и нарезают дольками. Очищенную сельдь нарезают маленькими кусочками, выкладывают вперемежку с картофелем на хлеб. Бутерброды украшают колечками лука.

Бутерброды «Украинская мечта»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, шпик – 60 г, соль, перец.

Способ приготовления Шпик нарезают ломтиками, кладут на хлеб. Посыпают бутерброды солью и перцем.

Бутерброды «Снежок»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, оливки (без косточек) – 4 шт., чеснок – 2 дольки, сыр – 30 г, салями – 40 г, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Салями нарезают тонкими ломтиками, а оливки измельчают. Ломтики хлеба обжаривают в масле. Затем чеснок измельчают, тонким слоем выкладывают на хлеб.

Сверху кладут кусочки оливок и ломтики салями. Бутерброды посыпают натертым сыром.

Бутерброды «Кролик Роджер»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, морковь – 1 шт., капуста – 1 лист, горошек зеленый консервированный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле, капусту и морковь нарезают соломкой, аккуратно выкладывают на хлеб, разравнивают. Бутерброды поливают сметаной, сверху украшают зеленым горошком, зеленью.

Бутерброды «Румянец»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, свекла отварная – 40 г, изюм – 10 г, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Свеклу натирают на терке и смешивают со сметаной и изюмом. Полученную смесь намазывают на хлеб.

Бутерброды «Желтые глаза»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр чеддер – 2 ломтика, яйца – 2 шт., майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень, соль.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Яйца поджаривают, сохраняя целыми желтки. Сыр нарезают ломтиками. На каждый ломтик хлеба кладут по одной глазунье и ломтику сыра, солят, поливают майонезом, украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Пожар»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, чеснок – 4 дольки, сосиски – 2 шт., горчица – 1 ч. ложка, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень, перец красный молотый.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают в масле. Затем поджаривают сосиски, нарезанные ломтиками, смешивают с горчицей, выкладывают на хлеб. Чеснок измельчают, смешивают с перцем и майонезом. Полученной смесью поливают бутерброды.

Бутерброды «Ореховые»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, джем сливовый – 40 г, сухари молотые – 1 ст. ложка, орехи грецкие очищенные – 2 ст. ложки, фундук – 6 шт., масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают в масле, пока не образуется корочка. На хлеб намазывают сливовый джем, а сверху густо посыпают смесью измельченных грецких орехов и сухарей. Украшают бутерброды фундуком.

Бутерброды «Яблоки на снегу»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, яблоко большое кислое – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления Хлеб слегка обжаривают в масле, охлаждают, одну сторону смазывают майонезом.

Яблоко очищают от семян и кожицы, нарезают тонкими ломтиками, укладывают на хлеб, солят.

Бутерброды«Софья»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, морковь – 1 шт., орехи грецкие очищенные – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, лимон – 1/2 шт.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Морковь натирают на мелкой терке, орехи измельчают в кофемолке, смешивают с морковью, заправляют соком лимона, выкладывают на хлеб полученную массу.

Бутерброды «Грибник»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., шампиньоны – 40 г, сосиска – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ч. ложки, кукуруза консервированная – 2 ч. ложки, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Хлеб слегка поджаривают на масле. Обжаривают сосиску и шампиньоны. Сваренные вкрутую и очищенные яйца вместе с сосиской и грибами мелко нарезают. Добавляют перец, соль и очищенный мелко нарубленный лук. Приготовленную массу выкладывают на хлеб, украшают бутерброды кукурузой и горошком.

Бутерброды «Барбадос»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яблоки – 2 шт., морковь – 1 шт., хрен тертый – 1 ч. ложка, сметана – 2 ст. ложки, сахар – песок – 1 ч. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления Хлеб слегка поджаривают на масле. Яблоки и морковь очищают и натирают на крупной терке. Сметану растирают с уксусом, сахаром и солью. Все ингредиенты смешивают, добавляют хрен. Смесь выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Нежные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, сливки – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле, яйца, сваренные вкрутую, очищают от скорлупы и измельчают. Зелень шинкуют. Чеснок пропускают через чеснокодавилку, смешивают с перцем, сливками, и солью. Смесь намазывают на хлеб, а сверху выкладывают смесь яиц и зелени. Разравнивают, поливают

сметаной.

Бутерброды «Простые»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ч. ложки, картофель вареный – 1 шт., соль.

Способ приготовления

Хлеб слегка поджаривают без масла, картофель нарезают кусочками. Лук очищают, моют, нарезают колечками. Хлеб поливают маслом, кладут на ломтики хлеба колечки лука, картофель и солят.

Бутерброды«Калорийные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, картофель вареный – 2 шт., сало соленое с мясными прослойками – 40 г, лук репчатый – 1 шт., филе сельди – 20 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле, сало нарезают ломтиками. Лук и картофель очищают, мелко нарезают. Сельдь нарезают мелкими кусочками. Добавляют лимонный сок, хрен и тщательно перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на хлеб, а сверху кладут ломтики сала.

Бутерброды «Канары»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, апельсин – 1 шт., банан – 1 шт., киви – 1 шт., сливки – 20 мл, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Фрукты очищают и нарезают мелкими кусочками. Затем хлеб слегка обжаривают в масле. На хлеб выкладывают кусочки фруктов, сверху бутерброды поливают сливками.

Бутерброды «Овощная радуга»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, цуккини – 20 г, морковь отварная – 1 шт., чеснок – 1 долька, яйцо – 1 шт., зелень рубленая – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Цуккини отваривают, яйцо, сваренное вкрутую, и морковь мелко нарезают. Чеснок очищают, измельчают, смешивают с майонезом. Намазывают на хлеб полученную массу. Затем сверху выкладывают цуккини, яйцо и морковь. Готовые бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды «Рыбные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, печень трески консервированная – 100 г, зелень – 1 ст. ложка, яйца – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, очищают и нарезают кружочками, печень нарезают кусочками, огурец моют, очищают, нарезают небольшими ломтиками. Хлеб обжаривают в масле, кладут слой печени, затем кружочки яйца, соленый огурец, солят, перчат.

Готовые бутерброды посыпают мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды «Весенний луг»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйца – 2 шт., зелень рубленая – 1 ст. ложка, майонез – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в масле. Яйца немного взбивают, добавляют перец, соль, затем выливают на горячую сковороду, смазанную маслом, жарят до готовности. Яичницу измельчают, перемешивают с майонезом и зеленью. Полученную массу выкладывают на ломтики хлеба и разравнивают.

Бутерброды «Заморские»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, икра баклажанная – 40 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления Чеснок очищают и мелко рубят. Хлеб слегка обжаривают в масле, на него намазывают икру, бутерброды посыпают рубленым чесноком, солят.

Бутерброды «Пятница»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яблоко кислое – 1 шт., капуста квашеная – 20 г, ветчина – 20 г, зелень – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, сметана – 1 ч. ложка, перец.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают в масле. Ветчину и яблоко нарезают тонкими ломтиками, выкладывают на хлеб. Кладут сверху капусту, перчат, заливают сметаной и украшают бутерброды зеленью.

Бутерброды «Зима и лето»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, творог – 4 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, зелень рубленая – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Творог солят, протирают через сито, смешивают с зеленью и

сметаной. Ломтики хлеба слегка обжаривают в масле, а затем выкладывают на них творожную массу.

Бутерброды «Изобилие»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 9 ломтиков, раки вареные – 4 шт., креветки очищенные – 40 г, филе сома – 100 г, мидии очищенные – 50 г, шампиньоны отварные – 60 г, майонез – 40 г, помидор – 1 шт., яйцо – 1 шт., соль.

Способ приготовления

Рыбу, мидии и креветки отваривают, нарезают мелкими кусочками.

Раков очищают и рубят на кусочки. Яйцо отваривают, очищают и измельчают. Все подготовленные ингредиенты соединяют в миске с нарезанными грибами, добавляют майонез, солят, тщательно перемешивают и выкладывают на ломтики хлеба. Помидор моют, разрезают на 9 долек и выкладывают по одной на каждый бутерброд.

Бутерброды «Идея»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, почки телячьи – 120 г, мозги говяжьи – 100 г, майонез – 3 ст. ложки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Телячьи почки и говяжьи мозги отваривают в подсоленной воде, пропускают через мясорубку, добавляют майонез, перец и тщательно перемешивают. Готовый фарш намазывают на хлеб.

Бутерброды «Любимые»

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, филе индейки – 100 г, трюфели – 50 г, шампиньоны – 50 г, мозги говяжьи – 50 г, язык говяжий – 50 г, майонез – 40 г, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

Филе индейки, грибы, говяжьи мозги и язык отваривают по отдельности, охлаждают, нарезают мелкими кусочками и перемешивают с майонезом. Полученную смесь выкладывают на хлеб. Луковицу очищают, моют, нарезают кольцами и украшают ими бутерброды.

Бутерброды по-крестьянски

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, масло сливочное – 20 г, редька – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Редьку очищают, натирают на терке и смешивают со сметаной. На хлеб намазывают масло, ровным слоем выкладывают сверху подготовленную смесь и посыпают рубленой

зеленью.

Бутерброды «Аляска»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, ветчина – 6 ломтиков, овощи маринованные: морковь – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., огурец – 1 шт., майонез – 70 г, горчица – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

Луковицу очищают, моют и нарезают кольцами. Маринованные овощи мелко рубят, добавляют майонез, горчицу и перемешивают. На каждый ломтик ветчины кладут по 1 ч. ложке подготовленной смеси и сворачивают трубочкой. На каждую трубочку надевают кольцо из лука и выкладывают по 2 трубочки на хлеб.

Бутерброды «Черное море»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 5 ломтиков, филе скумбрии горячего копчения – 50 г, помидор – 1 шт., масло сливочное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Хлеб слегка обжаривают в растительном масле. Рыбу нарезают тонкими ломтиками, помидор – кружочками. На хлеб намазывают сливочное масло, выкладывают на него ломтики рыбы, затем кружочки помидора, сверху украшают майонезом и рубленой зеленью.

Бутерброды «Зима»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, яйца – 2 шт., масло сливочное – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают в растительном масле. Яйца варят вкрутую, очищают, измельчают и выкладывают на смазанный сливочным маслом хлеб. Украшают бутерброды мелко нарезанной зеленью.

Бутерброды «Лесная поляна»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, овощи – 50 г, масло сливочное – 30 г, масло растительное – 50 г, майонез – 50 г, зелень.

Способ приготовления

Овощи мелко нарезают и перемешивают. Хлеб слегка обжаривают в растительном масле, охлаждают и намазывают на него сливочное масло, сверху кладут нарезанные овощи, поливают майонезом и украшают зеленью.

Бутерброды с корнишонами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сыр – 25 г, мясо отварное – 25

г, корнишоны – 15 г, филе сельди – 20 г, картофель – 40 г, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Картофель отваривают и очищают. Сыр, мясо, картофель, корнишоны и филе сельди пропускают через мясорубку, тщательно перемешивают с маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают бутерброды рубленой зеленью.

Бутерброды «Сельские»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, брынза – 50 г, редис – 20 г, масло сливочное – 10 г, лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления Брынзу протирают через мелкое сито, редис натирают на терке, лук мелко нарезают, все смешивают и выкладывают на хлеб, предварительно смазанный маслом.

Бутерброды по-американски

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо индейки – 70 г, сыр – 40 г, помидор – 1 шт., сметана – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень – 30 г.

Способ приготовления

Мясо индейки нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Сыр натирают на терке, помидор нарезают кружочками. На хлеб кладут сначала ломтик индейки, затем кружочек помидора, посыпают тертым сыром, поливают сметаной и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды по-итальянски

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр плавленый – 50 г, ветчина – 50 г, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Ветчину нарезают ломтиками, помидор – кружочками. На ломтики хлеба намазывают плавленый сыр, кладут ломтик ветчины, затем кружочек помидора, поливают майонезом и посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды по-гречески

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, филе скумбрии копченой – 75 г, чеснок – 1 долька, майонез – 70 г, орехи грецкие – 20 г.

Способ приготовления

Рыбу пропускают через мясорубку вместе с чесноком, смешивают с молотыми орехами и майонезом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Ассорти»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, филе куриное – 80 г, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., сыр – 20 г, майонез – 50 г.

Способ приготовления

Филе курицы нарезают тонкими ломтиками, лук – колечками, помидоры – кружочками, сыр натирают на терке. На хлеб кладут сначала филе, затем кружок помидора и колечко лука. Готовые бутерброды поливают майонезом, посыпают тертым сыром, охлаждают и подают к столу.

Бутерброды по-русски

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 3 ломтика, филе сельди соленой – 100 г, сметана – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Филе сельди нарезают ломтиками, кладут на хлеб, смазанный сметаной.

Бутерброды «Фараон»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, язык говяжий вяленый – 1 шт., помидор – 1 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 50 г, зелень.

Способ приготовления

Язык нарезают тонкими ломтиками, помидор – кружочками. Яйцо отваривают, очищают и измельчают. На хлеб кладут сначала ломтик языка, затем кружок помидора и нарубленное яйцо. Бутерброды поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Облачко»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, творог – 70 г, сметана – 70 г, зелень укропа – 30 г.

Способ приготовления

Творог протирают через мелкое сито, смешивают со сметаной и мелко нарезанным укропом. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброды «Праздничные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо крабовое консервированное – 60 г, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 50 г, зелень – 30 г.

Способ приготовления

Крабовое мясо измельчают, помидор нарезают дольками, яйцо отваривают, охлаждают, очищают и разрезают на 4 дольки. На хлеб кладут сначала слой крабового мяса, затем по дольке яйца и помидора.

Бутерброды поливают майонезом и украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Экзотика»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, скумбрия соленая – 75 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, масло сливочное – 20 г, сметана – 20 г.

Способ приготовления

Рыбу нарезают кусочками, поливают соком лимона и оставляют на 10 – 15 минут. На хлеб, обжаренный в масле, кладут кусочки скумбрии. Бутерброды поливают сметаной и охлаждают. Перед подачей на стол украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Тимон»

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, макароны отварные – 50 г, грибы белые отварные – 70 г, яйцо – 1 шт., масло растительное – 50 г, паста томатная – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Макароны нарезают кусочками длиной 3-4 см, яйцо варят вкрутую и измельчают, добавляют измельченные грибы, томатную пасту и обжаривают полученную смесь в масле. Выкладывают массу на хлеб, посыпают тертым сыром и украшают рубленой зеленью петрушки.

Бутерброды «Утиные истории»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, филе утки – 200 г, масло сливочное – 50 г, сливки – 20 г, горошек зеленый консервированный – 1 ст. ложка, перец.

Способ приготовления

Отварное филе пропускают через мясорубку 2-3 раза. Добавляют сливки, масло, перец. Смесь хорошо перемешивают и намазывают на ломтики хлеба.

Бутерброды «Рокки»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр рокфор – 2 ломтика, масло сливочное – 40 г.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают с одной стороны в масле и охлаждают. На обжаренную сторону намазывают оставшееся масло и выкладывают сверху ломтики сыра.

Бутерброды«Мехико»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, помидор – 1 шт., чеснок – 4 дольки, масло сливочное – 30 г, сыр твердый – 50 г, перец красный молотый.

Способ приготовления

Сыр и чеснок натирают на мелкой терке (оставляют 1/4 тертого сыра для украшения бутербродов) и растирают с маслом. Помидор разрезают на 8 кружков. На ломтики хлеба кладут кружки помидора. На каждый кружок выкладывают немного чесночной массы и накрывают еще одним кружком помидора. Бутерброды посыпают тертым сыром и перцем.

Бутерброды «Американский завтрак»

Ингредиенты

Батон – 2 ломтика, сало копченое – 4 ломтика, помидор – 1 шт., сыр копченый – 50 г, чеснок – 3 дольки, укроп – 3 веточки.

Способ приготовления

Помидор обдают кипятком и снимают с него кожицу. Мякоть пропускают через мясорубку, немного отжимают сок. Чеснок натирают на мелкой терке и соединяют с томатным пюре. На ломтики батона намазывают томатно-чесночную массу, кладут сверху по 2 ломтика сала. Сыр разделяют на 2 одинаковых кусочка, выкладывают на бутерброды и украшают зеленью укропа.

Бутерброды с ананасом и оливками

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, ветчина – 2 ломтика, ананас – 2 кружочка, сыр гауда – 2 ломтика, оливки без косточек – 2 шт.

Способ приготовления

Масло намазывают на хлеб, сверху кладут ломтики ветчины, сыра и кружочки ананаса. Перед подачей к столу в середину ломтиков ананаса кладут по оливке.

Бутерброды «Летучий голландец»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, сыр голландский – 2 ломтика, икра красная – 2 ч. ложки, укроп – 2 веточки, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло и икру. Бутерброды слегка посыпают перцем и кладут сверху веточки зелени. Ломтики сыра прокалывают с двух краев зубочисткой, придав им вид паруса, и укрепляют их на бутербродах.

Бутерброды «Доброе утро!»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., колбаса вареная обезжиренная – 2 ломтика, уксус столовый – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Ломтики хлеба подрумянивают в тостере и намазывают на

них масло. Огурец разрезают вдоль и выкладывают его половинки на бутерброды. Лук очищают, моют, нарезают кольцами и заливают столовым уксусом на 30 минут.

Готовый маринованный лук выкладывают на половинки огурца и накрывают ломтиками колбасы.

Бутерброды «Весенняя сказка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, кукуруза консервированная – 2 ч. ложки, масло сливочное – 20 г, палочки крабовые – 4 шт., сметана – 1 ст. ложка, яйцо – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Яйцо отваривают вкрутую и охлаждают в холодной воде. Крабовые палочки и очищенное яйцо пропускают через мясорубку, солят, добавляют сметану и тщательно перемешивают.

Полученную смесь выкладывают на бутерброды и украшают кукурузой.

Бутерброды «Анютины глазки»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 40 г, сыр плавленый – 1 шт., зелень петрушки – 4 веточки.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и разрезают вдоль на 4 ломтика. Сыр также разрезают на 4 ломтика. На хлеб намазывают масло, сверху кладут по одному ломтику сыра и яйца таким образом, чтобы был виден желток.

Бутерброды «Счастье»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, колбаса – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г.

Способ приготовления

В середине каждого ломтика колбасы вырезают узкую полоску (желательно в форме улыбки). На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут ломтики колбасы.

Бутерброды «Индиго»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, чеснок – 3 дольки, майонез – 2 ст. ложки, сыр тертый – 20 г,

масло сливочное – 20 г, краситель синий пищевой.

Способ приготовления

Ломтики хлеба разрезают на 4 части и обжаривают в масле с одной стороны. Две дольки чеснока натирают на мелкой терке, смешивают с сыром, красителем и майонезом. Обжаренную сторону хлеба натирают оставшейся долькой чеснока и

выкладывают на нее полученную смесь. Бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды«Сладкоежка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, творог – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, сахарная пудра – 1 ч. ложка, мед – 1 ч. ложка, клубника – 2 ягоды, мак – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Творог смешивают со сметаной, сахарной пудрой и медом. Ягоды клубники разрезают вдоль. Творожную массу выкладывают на ломтики хлеба.

Бутерброды украшают половинками клубники, посыпают маком.

Бутерброды «Осенний лес»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, буженина – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, помидор – 1 шт., шампиньон маринованный – 1 шт., петрушка – 2 веточки.

Способ приготовления

Помидор нарезают кружочками, шампиньон – вдоль на половинки. На хлеб намазывают масло, выкладывают сверху ломтики буженины, кружочки помидора и по половинке шампиньона. Готовые бутерброды украшают зеленью петрушки.

Бутерброды «Солнечный день»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 20 г, зелень укропа и петрушки – 2 веточки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Яйцо варят вкрутую, очищают и разрезают вдоль на 2 части. На одну часть каждого бутерброда кладут половинку яйца желтком вверх, на другую – несколько веточек зелени.

Бутерброды «Деревенские»

Ингредиенты

Хлеб домашний – 2 ломтика, сметана деревенская – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., филе свинины – 2 ломтика, соль.

Способ приготовления

На хлеб намазывают сметану. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, измельчают, выкладывают на бутерброды и солят. Сверху накрывают бутерброды кусочками мяса.

Бутерброды «Витаминные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, морковь – 1 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт.,

соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь натирают на крупной терке, чеснок – на мелкой. Лук мелко нарезают и обжаривают в масле. Морковь соединяют с чесноком и луком, добавляют соль и перец. Все тщательно перемешивают. Готовую смесь выкладывают на ломтики хлеба.

Бутерброды «Бриз»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, мясо крабовое – 50 г, горчица – 1 ч. ложка, картофель – 1 шт., майонез – 2 ч. ложки, лук зеленый – 20 г.

Способ приготовления

Картофель моют, отваривают, очищают от кожицы и нарезают кружочками. Вареное мясо крабов пропускают через мясорубку и смешивают с горчицей. На ломтики хлеба намазывают крабовую массу, сверху выкладывают кружочки картофеля и по 1 ч. ложке майонеза. Бутерброды украшают перьями зеленого лука.

Бутерброды «Рига»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, огурец маринованный – 1 шт., лук зеленый – 30 г.

Способ приготовления

Огурец разрезают вдоль на половинки. На хлеб намазывают масло, кладут половинки огурца. Сверху посыпают рубленым зеленым луком.

Бутерброды «Изумрудные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, капуста – 50 г, морковь – 1 шт., грибы белые – 4 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, соль, перец.

Способ приготовления Капусту шинкуют. Морковь моют под проточной водой, очищают и натирают на мелкой терке. Грибы моют, отваривают и очень мелко нарезают. Овощи соединяют с грибами, добавляют перец, майонез, солят и тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают на хлеб.

Бутерброды «Бычий глаз»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, ветчина – 2 ломтика, помидор – 1 шт., перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Масло намазывают на ломтики хлеба. Помидор моют, мелко нарезают и слегка отжимают сок. На хлеб кладут ломтики ветчины, сверху выкладывают помидорную массу и посыпают перцем.

Бутерброды «Хуторянка»

Ингредиенты

Хлеб украинский – 2 ломтика, сало соленое – 2 ломтика, лук репчатый – 1 шт, зелень.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, нарезают кольцами. На хлеб кладут ломтики сала и кольца лука. Посыпают бутерброды рубленой зеленью.

Бутерброды «Белый бархат»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сметана – 2 ч. ложки, брынза – 2 ч. ложки, укроп – 2 веточки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают сметану, посыпают их тертой брынзой и ставят в холодильник.

Бутерброды «Ламбада»

Ингредиенты

Булка пшеничная – 2 ломтика, банан – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, сливки – 20 г.

Способ приготовления Бананы очищают от кожуры, поливают сливками и разминают вилкой. Массу тщательно перемешивают. Ломтики булочки подрумянивают в тостере, намазывают на них масло и выкладывают сверху банановую массу.

Бутерброды «Сказка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, сыр плавленый с грибами – 2 ломтика, шампиньоны – 30 г, ветчина – 2 ломтика, масло сливочное – 50 г, зелень рубленая – 20г.

Способ приготовления

Шампиньоны нарезают и обжаривают в масле. На ломтики хлеба кладут сыр, грибы и ветчину. Сверху посыпают рубленой зеленью.

Бутерброды «Маркиза»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, джем персиковый – 40 г, масса творожная персиковая – 20 г.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Сверху слоями выкладывают джем и творожную массу.

Бутерброды «Пляж»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 2 ломтика, сыр твердый – 40 г, перец.

Способ приготовления

Сыр натирают на мелкой терке. На хлеб намазывают масло, сверху выкладывают сыр и посыпают перцем.

Бутерброды со шпротами

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, майонез – 4 ч. ложки, яйца – 2 шт., шпроты – 4 шт., зелень измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца нарезают тонкими кружками и кладут на хлеб, сверху выкладывают свернутые кольцами шпроты. Середину каждого рыбного кольца заполняют майонезом и посыпают измельченной зеленью.

Бутерброды «Солнце в авоське»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, ветчина – 2 ломтика, колбаса вареная – 2 ломтика, лимон – 2 кружка.

Способ приготовления

Кружки лимона очищают от кожуры. На хлеб выкладывают слоями ветчину, лимон и колбасу.

Бутерброды с ветчиной и овощами

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, ветчина – 4 ломтика, огурец – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, морковь – 50 г, майонез – 2 ч. ложки, петрушка – 1 ст. ложка, лук репчатый – 1 шт., зелень.

Способ приготовления

Морковь и очищенный от кожицы огурец натирают на мелкой терке, смешивают с консервированным горошком, мелко нарезанным репчатым луком и петрушкой и заправляют полученную смесь майонезом. Ломтики ветчины нарезают широкими полосками, сворачивают в трубочки и наполняют овощной массой. На кусочек хлеба кладут несколько фаршированных трубочек и посыпают измельченной зеленью.

Бутерброды с творожно-луковой пастой

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, творог – 100 г, сметана – 3 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, петрушка измельченная – 1 ст. ложка, петрушка – 6 веточек, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Творог тщательно растирают со сметаной, добавляют измельченный зеленый лук, петрушку, приправляют солью, перцем и наносят полученную массу на хлеб. Готовые бутерброды украшают веточками петрушки.

Бутерброды «Рыбка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, рыба, консервированная в масле – 1 банка, масло сливочное – 20 г, яйцо – 1 шт., зелень рубленая – 20 г, перец красный молотый.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают и очищают. Рыбу выкладывают на тарелку и разминают вилкой. Добавляют измельченное яйцо, рубленую зелень, перец и размягченное масло.

Все ингредиенты тщательно перемешивают. Полученную массу выкладывают на хлеб, разравнивают и в качестве украшения наносят вилкой контур рыбы.

Бутерброды «Неженка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, груша сорта «дюшес» – 1 шт., вино красное крепленое – 50 г, повидло вишневое – 1 ст. ложка, масло сливочное – 20 г, крем заварной – 40 г.

Способ приготовления

Вино наливают в металлическую кастрюлю маленького объема и ставят на огонь. Грушу моют и опускают в вино. После того как вино закипит, убавляют огонь и оставляют кастрюлю на плите еще на 5 минут, затем снимают с огня и охлаждают.

С груши снимают кожицу, удаляют плодоножку и семена. Мякоть разминают вилкой и соединяют с вишневым повидлом. На ломтики хлеба намазывают масло, сверху выкладывают грушево-вишневую массу.

Бутерброды «Фасоль»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 20 г, фасоль белая – 4 ст. ложки, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень.

Способ приготовления

Фасоль отваривают, охлаждают и разминают. Яйцо варят вкрутую, очищают и отделяют желток от белка. Желток добавляют к фасолевому пюре и перемешивают до получения однородной массы. Помидор моют и нарезают кружочками. Яичный белок мелко рубят.

На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут кружки помидора, фасолевое пюре, посыпают измельченным белком и украшают зеленью.

Разноцветные бутерброды

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 100 г, сельдь малосольная – 1 шт., помидоры – 2 шт., огурец – 1 шт., яйца – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок.

Способ приготовления

Прямоугольные ломтики хлеба смазывают сливочным маслом, сельдь очищают, промывают, отделяют мясо от костей. Полученное филе нарезают длинными полосками. Яйца варят вкрутую, очищают, отделяют желтки от белков и измельчают.

Свежие помидоры, огурец и зеленый лук нарезают небольшими кусочками. Подготовленные таким образом продукты укладывают на хлеб длинными разноцветными полосками.

Бутерброды со сладким перцем

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, творог – 100 г, масло сливочное – 100 г, перец красный сладкий маринованный – 3 шт., чеснок – 3 дольки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог разминают, смешивают с пропущенными через мясорубку маслом, красным перцем и чесноком, солят. Полученную массу намазывают на хлеб.

Бутерброд с сельдью

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, творог – 50 г, филе малосольной сельди в маринаде – 200 г, сыр – 50 г, огурец – 1 шт., помидоры – 2 шт., оливки – 16 шт., зелень измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Творог разминают, наносят на ломтики хлеба. Сверху укладывают кусочки сельди, измельченные овощи, зелень и разрезанные пополам оливки и посыпают тертым сыром.

Бутерброды с мясной пастой

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, мясо жареное или отварное – 200 г, яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 50 г, лук зеленый – 20 г, зелень укропа – 4 веточки.

Способ приготовления

Сваренное или прожаренное мясо, сваренные вкрутую и очищенные яйца пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют измельченный зеленый лук, укроп, смешивают с размягченным сливочным маслом, солят. Намазывают на хлеб.

Бутерброды с колбасной массой

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, яйца вареные – 6 шт., сыр – 100 г, колбаса или мясо отварное – 100 г, зелень укропа и петрушки – 2 ст. ложки, майонез – 125 г.

Способ приготовления

Сыр, колбасу и яйца натирают на крупной терке, добавляют майонез, мелко нарезанную зелень и перемешивают. Полученную

смесь намазывают на ломтики хлеба, помещают бутерброды на 3 минуты в микроволновую печь и выпекают до появления румяной корочки. К столу бутерброды подают охлажденными.

Бутерброды с курицей

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, огурцы маринованные – 2 шт., масло сливочное – 100 г, мясо курицы вареное – 100 г.

Способ приготовления

Вареное куриное мясо измельчают, сливочное масло наносят тонким слоем на ломтики хлеба, сверху выкладывают приготовленную мясную массу и нарезанные кружочками маринованные огурцы.

Батон с начинкой

Ингредиенты

Батон – 1 шт., масло сливочное – 150 г, колбаса полукопченая – 100 г, мясо копченое – 100 г, сыр твердый – 100 г, перец сладкий – 2 шт., помидоры – 2 шт., яйца – 3 шт., хрен тертый, горчица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Концы батона отрезают и аккуратно вынимают мякиш с помощью длинного ножа. Колбасу, копченое мясо, сыр, сваренные вкрутую яйца, перец и помидоры нарезают мелкими кусочками. Масло сливочное растирают с хреном и горчицей и смешивают с приготовленными ранее продуктами, солят.

Полученной массой наполняют батон и кладут его в прохладное место. Охлажденный батон нарезают порционными кусками.

Многослойный бутерброд с помидорами

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., сыр твердых сортов – 200 г, сало – 50 г, лук репчатый – 50 г, чеснок – 1 долька, масло растительное – 1 ст. ложка, базилик – 5 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сало, репчатый лук и чеснок измельчают и обжаривают в растительном масле. Помидоры разрезают поперек на 3 части, солят и перчат каждую. Сыр нарезают кусочками толщиной 1 см. Противень накрывают фольгой, выкладывают на нее близко друг к другу нижние части помидоров, сверху нарезанный кольцами репчатый лук, сало и измельченный базилик, средние части помидоров и сыр, все закрывают верхними частями помидоров. Противень с бутербродом помещают в разогретую до 200° С духовку и выпекают в течение 15 минут.

К столу подают охлажденными.

Бутерброды «Монсеньор» с соусом

Ингредиенты

Тосты – 4 ломтика, яйца – 4 шт., желтки сырые – 2 шт., сливки – 2 ст. ложки, сыр тертый – 1 ст. ложка, масло сливочное – 50 г, помидор – 1 шт., вино десертное – 50 г, шпик – 4 ломтика, соль, перец.

Способ приготовления

Сливки взбивают с желтками, добавляют сыр и вино, перемешивают, ставят на паровую баню и варят 5 минут, постоянно помешивая.

Загустевшую смесь солят и перчат. Из яиц готовят 4 глазуньи. Обжаривают шпик и нарезанный кружочками помидор. На ломтики хлеба намазывают тонким слоем масло, на каждый кладут по ломтику шпика, помидора и глазунью. Каждый бутерброд подают на отдельной тарелке, полив приготовленным соусом.

Бутерброды «Едок»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, баклажаны – 3 шт., брынза тертая – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 3 ч. ложки, зелень петрушки – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 ст. ложка, зелень кинзы – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, запекают в духовке, охлаждают, удаляют кожицу, мякоть протирают через сито. Смешивают с брынзой, постепенно добавляя масло и лимонный сок. Смесь солят, выкладывают на хлеб и разравнивают. Готовые бутерброды украшают рубленой зеленью.

Бутерброды «Фантазия»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, сыр твердый – 100 г, колбаса – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, петрушка – 2 веточки, укроп – 2 веточки.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, колбасу мелко режут, яйца варят вкрутую, очищают и измельчают. Все подготовленные компоненты соединяют в неглубокой емкости, добавляют майонез, рубленую зелень и тщательно перемешивают. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба, ставят бутерброды в духовой шкаф и запекают до появления румяной корочки.

Бутерброды «Ассорти»

Ингредиенты

Булки – 8 шт., творог – 500 г, сливки – 100 г, кетчуп – 60 г, помидоры – 4 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень укропа или

петрушки – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Творог перемешивают со сливками и делят массу на 2 части. В одну добавляют перец, в другую – кетчуп. Яйцо и помидоры разрезают на дольки, зелень измельчают. Булочки разрезают поперек, нижнюю их часть смазывают творогом, а верхнюю украшают яйцом, помидорами и зеленью.

Бутерброды «Каспий»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мойва пряного посола – 8 шт., творог соленый – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 30 г.

Способ приготовления

Репчатый лук очищают, моют, нарезают кольцами, лук зеленый шинкуют. Мойву разделывают на филе, пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют яйцо и творог и тщательно перемешивают до однородной массы. На ломтики хлеба намазывают масло, сверху выкладывают подготовленную смесь, разравнивают ее и украшают кольцами лука. По желанию бутерброды можно подогреть в духовке.

Перед подачей к столу посыпают зеленым луком.

Бутерброды «Дайкон»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, редька дайкон – 2 шт., уксус яблочный – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук зеленый – 30 г, укроп – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку очищают, замачивают на 1 час в холодной воде, чтобы удалить горечь, затем натирают на терке, солят, заправляют уксусом и маслом, перемешивают. Полученную смесь выкладывают на хлеб и украшают бутерброды рубленым луком.

Испанские бутерброды

Ингредиенты

Батон – 200 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, сардины – 2 шт., перец сладкий маринованный – 3 шт., лук репчатый – 50 г, маслины – 3 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, уксус – 3 ч. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Батон нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в сливочном масле.

Растительное масло, уксус, сок лимонный, горчицу, мелко нарезанные перец, репчатый лук и зелень смешивают, добавляют маслины и кипятят в течение 5-6 минут.

Соус немного охлаждают, намазывают на кусочки батона, сверху кладут по кусочку сардины и снова поливают бутерброды соусом.

Бутерброды со шницелем

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, шницели из индейки – 2 шт., помидоры – 3 шт., сыр твердых сортов – 350 г, масло растительное – 2 ст. ложки, базилик – 10 г, соль.

Способ приготовления

Шницели разрезают каждый на 4 части, сыр – на 16 кусочков, помидоры – кружочками. Мясо обжаривают в растительном масле с обеих сторон, перчат и солят. На каждый кусочек хлеба кладут по кусочку мяса, кружочки помидоров, сыра, сверху украшают измельченным базиликом, посыпают солью и перцем.

Бутерброды выпекают до тех пор, пока сыр не расплавится. К столу подают остывшими.

Бутерброды «Микеланджело»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 7 ломтиков, масло сливочное – 120 г, сыр швейцарский – 200 г, перец красный молотый, перец черный молотый.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Сыр натирают на терке, перемешивают с красным и черным перцем. Выкладывают готовую смесь на смазанные маслом ломтики хлеба. Запекают бутерброды в духовке 3-5 минут, предварительно смазав сыр небольшим количеством масла.

Бутерброды с сосисками или колбасой, яйцами и зеленым салатом

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, яйца – 8 шт., салат зеленый – 8 листов, сосиски – 4 шт., масло сливочное – 100 г.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с обеих сторон на сливочном масле и на один конец каждого кусочка кладут салатный лист так, чтобы он слегка свешивался. Поджаривают на сливочном масле яичницу-глазунью. Сосиски разрезают вдоль, каждую половинку разрезают еще раз поперек и слегка обжаривают. На лист салата укладывают по 2 кусочка сосиски, на другой конец хлеба – яичницу-глазунью.

Бутерброды «Бурак»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, свекла – 3 шт., чеснок – 4 дольки, огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., масло

растительное – 3 ст. ложки, уксус столовый – 1,5 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отваривают или запекают. Огурцы и свеклу очищают и разрезают на несколько частей. Лук очищают, моют, шинкуют и слегка обжаривают в масле. Чеснок очищают. Все овощи пропускают через мясорубку, заправляют растительным маслом и уксусом, солят, перчат и перемешивают до однородной массы. Овощную пасту выкладывают на хлеб и разравнивают.

Бутерброды «Царские»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, масло сливочное – 50 г, икра черная – 30 г, икра красная – 30 г, лимон – 1 кружок, зелень петрушки – 2 веточки, зелень укропа – 2 веточки.

Способ приготовления

С хлеба срезают корочку таким образом, чтобы получилось 2 квадратных ломтика. Намазывают на хлеб масло. На половину каждого ломтика по диагонали выкладывают красную икру и разравнивают тонким слоем. На другую половину кладут черную икру. Кружок лимона разрезают пополам и каждую половинку ставят вертикально на бутерброд по разделяющей икру диагонали.

Украшают бутерброды веточками укропа и петрушки и подают к столу.

Бутерброды «Три поросенка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, ветчина – 200 г, яйцо – 1 шт., горчица – 30 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки.

Способ приготовления Нарезанную кусочками ветчину 2-3 раза пропускают через мясорубку. Добавляют

масло и горчицу, хорошо перемешивают и намазывают полученную смесь на хлеб. Яйцо варят вкрутую, отделяют желток, протирают его через сито, украшают им и рубленой петрушкой бутерброды.

Бутерброды под пленкой

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, колбаса вареная – 4 кружка, сыр – 4 ломтика, зелень петрушки, базилика – по 1 ст. ложке.

Способ приготовления

На хлеб намазывают масло, сверху кладут тонкий кружок колбасы, на него – ломтик сыра и зелень. Приготовленные бутерброды запекают в микроволновой печи или разогретой духовке. Готовность изделий определяют по степени

оплавленности сыра.

Бутерброды с сыром и зеленью

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика хлеба, сыр – 100 г, колбаса – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень укропа, петрушки и базилика – 10 г.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке с мелкими отверстиями, нарезают колбасу, вареные вкрутую яйца, добавляют майонез и измельченную зелень и хорошенько перемешивают. Полученную смесь наносят на ломтики хлеба и запекают в микроволновой печи, духовке или на решетке до появления румяной корочки. Перед подачей к столу охлаждают.

Бутербродики с творогом

Ингредиенты

Французский батон – 1 шт., творог соленый – 1 пачка, масло сливочное – 2 ст. ложки, ветчина – 500 г, помидоры – 3 шт., огурцы соленые – 3 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления Батон разрезают на небольшие квадратики и поджаривают. Творог перемешивают

с размягченным сливочным маслом, майонезом, мелко нарезанной зеленью петрушки. На каждый ломтик батона намазывают подготовленную массу, кладут нарезанные кружочками помидоры и огурцы, кусочки ветчины и украшают зеленью.

Бутерброды с рыбными консервами

Ингредиенты

Булочки – 5 шт., консервы рыбные в масле – 0,5 банки, яйца вареные – 2 шт., сыр – 2 ломтика, чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, лук зеленый и петрушка – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Рыбные консервы разминают вилкой, смешивают их с мелко нарезанными яйцами, частью натертого сыра, измельченными чесноком и репчатым луком, заправляют майонезом. Получившуюся смесь наносят на булочки, посыпают оставшимся тертым сыром и запекают в духовке до появления золотистой корочки. Готовые бутерброды украшают зеленью.

Бутерброды с рыбным фаршем

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, масло сливочное – 4 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, фарш рыбный соленый – 6 ст. ложек, майонез – 200 г, чеснок – 3 дольки, зелень петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжаривают с двух сторон в растительном масле, после чего охлаждают. Чеснок измельчают, натирают им ломтики хлеба с одной стороны, сверху смазывают сливочным маслом, кладут рыбный фарш и поливают майонезом. Перед подачей к столу выдерживают 30 минут в холодильнике. Посыпают мелко нарезанной зеленью.

Бутерброд со шницелем, помидорами и сыром

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, шницели из индейки – 2 шт., помидоры – 3 шт., сыр твердый – 350 г, масло растительное – 2 ст. ложки, базилик – 20 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Каждый шницель разрезают вдоль на 4 части, сыр – на 16 кусочков, помидоры режут кружочками. Мясо обжаривают в растительном масле с обеих сторон, посыпают солью и перцем. На ломтики хлеба укладывают мясо, помидоры и сыр, сверху украшают измельченным базиликом, добавляют по вкусу перец и соль. Бутерброды запекают на решетке до тех пор, пока сыр не расплавится. К столу подают остывшими.

Сэндвичи

Сэндвич по сути является закрытым бутербродом, в котором между двумя кусками хлеба помещают какую-либо закуску. Возникновение этого блюда связано с именем графа Джона Монтегю Сэндвича. Этот славный джентльмен был не только путешественником и ученым, но и заядлым игроком в карты. Чтобы не отрываться от любимого времяпрепровождения ради ужина, он изобрел закрытый бутерброд, позволяющий быстро перекусить и не запачкать рук. Существуют и некоторые другие версии возникновения сэндвичей, не менее правдоподобные и красивые, однако авторство графа сомнению не подвергается.

В настоящее время имеется огромное разнообразие сэндвичей, а их изготовлением в промышленных масштабах занимается множество фирм во всем мире. Но это блюдо все равно остается одним из самых простых и доступных для приготовления в домашних условиях.

Сэндвичи «Аппетит»

Ингредиенты

Булочки пресные – 2 шт., ветчина – 2 ломтика, шампиньоны вареные – 50 г, горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

На половину булочки намазывают горчицу, кладут ломтик ветчины, мелко нарезанные шампиньоны и зелень. Накрывают второй половиной булочки.

Сэндвичи «Наш огород»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 4 шт., сыр голландский – 4 ломтика, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., зелень петрушки – 4 веточки.

Способ приготовления

Огурец и помидор нарезают кружочками, перец – кольцами. На половинку булочки кладут ломтик сыра, кружок помидора, огурца, колечко перца. Украшают веточкой зелени и накрывают второй половинкой булочки.

Сэндвичи «Морской гребешок»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., гребешки морские вареные – 50 г, капуста морская (ламинария) – 20 г, майонез – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Морские гребешки мелко нарезают и смешивают с майонезом. На половину булочки кладут измельченные гребешки и ламинарию, накрывают второй половиной булочки.

Сэндвичи «Заморские»

Ингредиенты

Батон – 1 шт., креветки – 400 г, помидоры – 2 шт., масло сливочное – 30 г, зелень укропа – 1 ст. ложка, паста томатная – 1 ч. ложка, майонез – 30 г, соль, перец.

Способ приготовления

С батона аккуратно срезают корку, с помощью ножа придают ему форму прямоугольника и разрезают вдоль на 2 части. Креветки моют, варят в подсоленной воде, затем очищают и мелко нарезают. Помидоры ошпаривают кипятком, очищают от кожицы, затем нарезают мелкими кубиками, кладут майонез, укроп, все солят, перчат, добавляют нарезанные креветки и тщательно перемешивают. Масло растирают с томатной пастой и намазывают эту смесь на одну половину батона, сверху кладут слой креветочного фарша и накрывают второй половиной батона.

Сэндвичи «Сырные»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр твердый – 20 г, творог соленый – 40 г, колбаса вареная – 1 ломтик, салат зеленый – 2 листа, перец.

Способ приготовления Сыр натирают на крупной терке, колбасу нарезают кубиками. Тертый сыр, колбасу, творог, перец тщательно перемешивают. На одну половинку булочки кладут лист салата, на него выкладывают полученную массу и накрывают второй половиной булочки.

Сэндвичи «Канны»

Ингредиенты

Батон французский – 1 шт., лимон – 2 шт., шницели небольшие – 8 шт., вино белое сухое – 100 г, масло топленое – 50 г, соль, перец.

Способ приготовления

Один лимон нарезают дольками, из другого выжимают сок. Шницели перчат, обжаривают с одной стороны на топленом масле, перевернув, солят, кладут на каждый по дольке лимона и обжаривают с другой стороны. Выделившийся при жарке жир поливают лимонным соком, вином, солят, перчат и доводят соус до кипения.

Нарезанный батон обжаривают в приготовленном соусе, затем вынимают и кладут сверху шницели, ставят все в духовой шкаф и запекают в течение 5-10 минут.

Сэндвичи «Ветерок»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., консервы рыбные в масле – 1/4 банки, яйцо – 1 шт., сыр твердый – 20 г, майонез – 50 г, перец.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, охлаждают, очищают и мелко нарезают. Рыбу выкладывают на тарелку и разминают вилкой. Сыр натирают на мелкой терке.

Все ингредиенты соединяют, посыпают перцем, добавляют майонез и тщательно перемешивают. Булочки надрезают с одной стороны, удаляют часть мякоти и заполняют рыбным фаршем.

Сэндвичи «Школьник»

Ингредиенты

Булочки пшеничные продолговатой формы – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., колбаса вареная – 50 г, майонез – 50 г, лук зеленый лук – 30 г, салат зеленый – 3-4 листа.

Способ приготовления

Болгарский перец нарезают тонкими колечками. Булочки разрезают пополам, колбасу нарезают тонкими ломтиками. На одну половину булочки намазывают майонез, кладут листья салата, сверху – ломтики колбасы, кольца сладкого перца и мелко нарезанный зеленый лук. Затем накрывают все второй половинкой булочки и придавливают.

Сэндвичи«Магия»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., шницель жареный из индейки – 1 шт., помидоры – 3 шт., сыр острый – 50 г, зелень укропа – 2 веточки, зелень базилика – 2 веточки.

Способ приготовления

Шницель разрезают на 2 части и кладут внутрь булочки. На мясо кладут помидоры, нарезанные кружочками, ломтики сыра и рубленую зелень. Сэндвичи выкладывают на противень, ставят в духовку и запекают до тех пор, пока не расплавится сыр.

Сэндвичи «Орешек»

Ингредиенты

Батон – 1 шт., сыр плавленый – 300 г, майонез – 70 г, чеснок – 4 дольки, орехи грецкие – 150 г, соль, перец.

Способ приготовления

С батона срезают корку и придают ему форму прямоугольника, после чего разрезают вдоль на 2 части. Для приготовления пасты орехи и чеснок пропускают через мясорубку. Сыр растирают с майонезом, затем смешивают с орехово-чесночной пастой, солят, перчат. Приготовленную пасту намазывают на одну половину батона и накрывают второй.

Сэндвичи «Идея»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, майонез – 1 ст. ложка, ветчина – 2 ломтика, помидоры – 2 шт., масло сливочное – 50 г, огурец – 1

шт., редис – 1 шт., салат зеленый – 4 листа, зелень петрушки.

Способ приготовления

Редис, помидоры и огурец нарезают тонкими кружками. На ломтики хлеба намазывают масло и кладут на один из них лист салата, смазанный майонезом. Сверху выкладывают несколько кружков помидоров и ломтик слегка обжаренной ветчины, все накрывают другим листом салата. На получившийся бутерброд кладут второй ломтик хлеба, прокалывают тонкой металлической шпажкой. Сверху украшают кружочками редиса, огурца, помидоров и рубленой зеленью петрушки.

Сэндвичи «Особые»

Ингредиенты

Батон – 1 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, майонез – 50 г, орехи грецкие очищенные – 200 г, сыр плавленый – 300 г, чеснок – 4 дольки, зелень.

Способ приготовления

Грецкие орехи и чеснок пропускают через мясорубку. В отдельной емкости растирают сыр с майонезом, добавляют к полученной массе орехи и чеснок, все тщательно перемешивают. С батона аккуратно срезают корку, придают ему форму прямоугольника и разрезают вдоль на 2 половины. На одну половину батона намазывают размягченное масло, а на другую – сырную массу. Намазанные половинки соединяют, кладут в полиэтиленовый пакет и оставляют в холодном месте на несколько часов. Перед подачей к столу батон нарезают тонкими ломтиками, каждый ломтик украшают веточкой зелени.

Сэндвичи «Побережье»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, анчоусы – 4 шт., семга – 200 г, творог – 4 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, сыр твердый – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, лук репчатчый – 2 шт., соль, перец.

Способ приготовления

В глубокой емкости смешивают нарезанные анчоусы, творог, лимонный сок и сметану, все солят и перчат. Кусок хлеба кладут на полиэтиленовую пленку, на него – ломтики семги, сыра, затем рыбную пасту, нарезанные листья салата и кольца лука. Начинку следует выкладывать таким образом, чтобы край хлеба оставался незаполненным. Рукой осторожно придавливают начинку к хлебу, с помощью пленки сворачивают каждый бутерброд в рулетик. Готовые сэндвичи плотно оборачивают полиэтиленом и кладут в холодильник на 3 часа.

Сэндвичи «Милан»

Ингредиенты

Батон – 12 ломтиков, масло растительное – 3 ст. ложки, ветчина – 120 г, салями – 120 г, горчица готовая – 3 ч. ложки, сыр – 70 г, майонез – 3 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., зелень.

Способ приготовления

Ломтики батона с одной стороны обжаривают в масле. Ветчину и салями нарезают тонкими ломтиками. На обжаренную сторону батона намазывают горчицу и майонез. На 6 кусочков батона выкладывают ветчину и

нарезанный кольцами лук. Посыпают натертым на терке сыром, нарубленной зеленью, сверху кладут ломтики салями. Накрывают все оставшимися ломтиками батона.

Сэндвичи «Южные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, майонез – 3 ст. ложки, салат зеленый – 3 листа, ветчина – 180 г, помидор – 1 шт.

Способ приготовления

На 3 ломтика хлеба кладут листья салата. Ветчину нарезают так, чтобы получилось 3 ломтика. Укладывают их на салат, смазывают майонезом, сверху кладут кружочки помидора. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Гавайи»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, свинина – 100 г, говядина – 100 г, горчица – 2 ч. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., сыр твердый – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо нарезают мелкими кубиками, солят, перчат и обжаривают в масле. Затем перемешивают его с мелко нарезанным луком. На 3 ломтика хлеба намазывают горчицу и выкладывают на них мясо, сверху поливают майонезом. Затем кладут нарезанный кружочками помидор. Сыр натирают на терке, зелень мелко нарезают. Посыпают все сыром и зеленью и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи«Соблазн»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, горчица – 2 ч. ложки, ветчина – 150 г, сыр острый – 150 г, майонез – 3 ст. ложки, помидор – 1 шт., лук зеленый – 50 г, соль.

Способ приготовления Сыр и ветчину нарезают и распределяют на 3 порции. На 3 ломтика хлеба намазывают

горчицу. На одну половину каждого ломтика кладут ветчину, а на вторую – сыр. Помидор нарезают кружочками и укладывают на сэндвичи. Солят, посыпают мелко нарезанным зеленым луком

и поливают майонезом. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Утро»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свинина – 200 г, яйцо – 1 шт., сухари панировочные – 30 г, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька, майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт., соль, перец.

Способ приготовления

Свинину делят на 2 ломтика. Отбивают их, солят, перчат, обмакивают во взбитое яйцо, обваливают в сухарях и обжаривают в масле. На 2 ломтика хлеба намазывают горчицу. Кладут на них отбивные. Майонез перемешивают с натертым на мелкой терке чесноком и поливают им мясо. Лук нарезают кольцами, кладут на хлеб. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Турист»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, кабачок – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, колбаса вареная – 200 г, лук репчатый – 1 шт., кетчуп – 3 ст. ложки, зелень, соль.

Способ приготовления

Кабачок нарезают кружочками, солят и обжаривают в масле. На 3 ломтика хлеба укладывают нарезанную ломтиками колбасу. Затем кладут кружочки кабачка, рубленую зелень и нарезанный кольцами лук. Поливают кетчупом и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Черно-белое танго»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, хлеб ржаной – 3 ломтика, свекла – 50 г, изюм – 20 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль.

Способ приготовления

На ломтики пшеничного хлеба намазывают майонез. Свеклу отваривают, очищают, натирают на крупной терке, солят, обжаривают в масле вместе с мелко нарезанным луком, добавляют изюм и выкладывают готовую массу на ломтики пшеничного хлеба. Накрывают все ломтиками ржаного хлеба.

Сэндвичи «Восторг»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, колбаса копченая – 150 г, сыр острый – 150 г, майонез – 50 г, салат зеленый – 3 листа.

Способ приготовления

Колбасу нарезают кружками. На 3 ломтика хлеба кладут колбасу. Сыр нарезают так, чтобы получилось 3 ломтика.

Намазывают на них майонез и выкладывают на хлеб. Сверху кладут по одному листу салата. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Минутка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса вареная – 150 г, помидор – 1 шт., зелень.

Способ приготовления

Вареную колбасу разрезают так, чтобы получилось два одинаковых ломтика. Выкладывают их на хлеб. Помидор нарезают кружочками и кладут на колбасу. Украшают зеленью, а затем накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Детские»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., ветчина – 120 г, сыр – 80 г, орехи миндальные – 50 г, масло сливочное – 30 г, соль.

Способ приготовления

Яйцо взбивают с солью и обмакивают в него ломтики хлеба. Обжаривают их в масле до появления золотистой корочки, охлаждают. Ветчину нарезают так, чтобы получилось 4 ломтика. На 2 кусочка обжаренного хлеба кладут по одному ломтику ветчины. Сыр разрезают на 2 тонких ломтика и кладут их на ветчину. Миндальные орехи измельчают, выкладывают их ровным слоем на сыр. Сверху кладут оставшиеся ломтики ветчины. Накрывают все ломтиками хлеба.

Сэндвичи«Костер»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, свекла вареная – 70 г, масло растительное – 4 ст. ложки, помидор – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, морковь – 1 шт., зеленый лук, соль, перец.

Способ приготовления

Три ломтика хлеба обжаривают в масле. Свеклу натирают на терке и обжаривают в масле. Морковь, натертую на крупной терке, добавляют к охлажденной свекле. Массу перчат, тщательно перемешивают, заправляют майонезом и выкладывают на обжаренные ломтики хлеба. Посыпают нарезанным зеленым луком. Помидор нарезают кружками, укладывают на овощную массу, солят. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Украинские»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, сало свиное соленое – 160 г, горчица – 1 ч. ложка, помидор – 1 шт., укроп, зеленый лук.

Способ приготовления

Сало нарезают тонкими ломтиками и укладывают его на 2

смазанных горчицей ломтика хлеба. Посыпают измельченной зеленью. Помидор нарезают кружочками и укладывают на хлеб. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Китай»

Ингредиенты

Булочки с тмином – 2 шт., свинина – 100 г, масло растительное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, бульон – 60 мл, орехи кедровые – 30 г, сыр – 2 ломтика, горчица – 1 ч. ложка, зелень, соль, перец.

Способ приготовления

Булочки разрезают вдоль пополам. Из нижних половинок вынимают мякиш. Свинину нарезают очень мелкой соломкой (она должна напоминать тонкие нити). Обжаривают ее в течение 5 минут в жире. Затем перчат, солят и заливают бульоном. Накрывают крышкой и тушат до готовности. Кедровые орехи очищают, всыпают их в мясо. Добавляют мелко нарезанную зелень и все тщательно перемешивают. Бульон сливают и выкладывают полученную массу на донышко булок, смазанных горчицей. Кладут сверху ломтики сыра и накрывают оставшимися половинками булок.

Сэндвичи «Кок»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, колбаса вареная – 160 г, перец болгарский – 1 шт., сыр твердый – 80 г.

Способ приготовления

Колбасу разрезают так, чтобы получилось 2 одинаковых ломтика. Кладут их на хлеб. Перец обдают кипятком, разрезают вдоль на 4 части и удаляют семена. Кладут его на колбасу (по 2 дольки на каждый ломтик). Сыр натирают на крупной терке и посыпают им колбасу с перцем. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Морские впечатления»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., свекла вареная – 1 шт., зелень, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, филе сельди соленой – 200 г, масло сливочное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают с одной стороны в масле, смазывают майонезом, затем укладывают кружочки нарезанного огурца, на которых размещают нарезанное ломтиками филе рыбы. Свеклу и репчатый лук шинкуют и перемешивают. Полученную массу выкладывают поверх сельди. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба, украшают зеленью и кукурузой.

Сэндвичи «Юнга»

Ингредиенты

Хлеб отрубной – 4 ломтика, капуста морская консервированная – 100 г, мойва – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки, мука – 2 ч. ложки, майонез – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Мойву промывают, удаляют головы и внутренности, солят, перчат, обваливают в муке, обжаривают в масле, охлаждают. На 2 ломтика хлеба намазывают майонез и выкладывают на них рыбу. Сверху кладут морскую капусту. Посыпают перцем и накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Прибалтийские»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, килька, консервированная в томатном соусе – 150 г, картофель – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Кильку перемешивают с мелко нарезанной петрушкой. Картофель очищают от кожуры, нарезают соломкой, солят и обжаривают в масле до появления золотистой корочки. На 2 кусочка хлеба выкладывают сначала рыбу, а затем жареный картофель. Накрывают их оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Сладкоежка»

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, молоко сгущенное – 50 г, арахис – 50 г, сливки взбитые – 3 ст. ложки, стружка кокосовая – 10 г, крошка шоколадная – 2 ч. ложки.

Способ приготовления Арахис измельчают, смешивают со сгущенным молоком, добавляют кокосовую стружку и сливки. Все тщательно перемешивают и ровным слоем выкладывают на 2 ломтика батона. Посыпают шоколадной крошкой и накрывают оставшимися кусочками батона.

Сэндвичи «Ягодка»

Ингредиенты

Батон – 4 ломтика, клубника – 2 ягоды, мороженое – 60 г, яблоко – 1 шт, крыжовник – 4 ягоды.

Способ приготовления

Клубнику очищают от плодоножек и разрезают вдоль пополам. Ягоды крыжовника также разрезают пополам. На 2 ломтика батона кладут по 1 половинке клубники и по 2 половинки крыжовника. Яблоко очищают от кожицы, натирают на крупной терке. Добавляют мороженое, тщательно перемешивают массу. Выкладывают ее на ягоды. Накрывают все оставшимися

кусочками батона.

Сэндвичи «Затейница»

Ингредиенты

Булки пшеничные – 2 шт., сыр – 2 ломтика, огурец соленый – 1 шт., салат зеленый – 2 листа, майонез – 50 г, сало копченое – 2 ломтика, кетчуп – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, перец.

Способ приготовления

Булки разрезают на 2 части. На нижнюю намазывают майонез, укладывают слоями тонкие ломтики огурца, сыра, листья салата, ломтики копченого сала, поливают кетчупом, добавляют горчицу и перец, накрывают верхней частью булки. Кладут сэндвичи в горячую духовку, запекают в течение 5 минут.

Сэндвичи «Классические»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, огурец соленый – 1 шт., фарш мясной – 150 г, майонез – 2 ст. ложки, салат зеленый – 2 листа, кетчуп – 2 ст. ложки, маргарин – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., соль и перец.

Способ приготовления

Хлеб обжаривают с одной стороны на маргарине и смазывают майонезом. Фарш солят, перчат, добавляют яйцо и мелко нарезанный лук, перемешивают. Из полученной массы формуют котлеты, обжаривают их в маргарине. На теплый хлеб кладут кусочки нарезанного огурца, листья салата, котлету, поливают все кетчупом и накрывают вторым кусочком хлеба.

Сэндвичи «Укропчик»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, мясо курицы копченое – 150 г, сыр острый – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, укроп – 6 веточек.

Способ приготовления

На 2 ломтика хлеба намазывают майонез. Мясо курицы мелко нарезают и укладывают на хлеб. Укроп мелко рубят. Сыр натирают на мелкой терке и добавляют к зелени. Полученной смесью посыпают мясо и накрывают оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Праздничные»

Ингредиенты

Булки пшеничные – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, мясо креветок – 100 г, яйца – 2 шт., кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, сыр – 2 ломтика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, из нижней вынимают мякиш, внутрь разбивают яйцо, солят и перчат его. Затем кладут ломтик сыра и мелко нарезанное мясо креветок,

поливают майонезом, посыпают кукурузой, накрывают верхней частью булочки и запекают в духовке в течение 10 минут.

Сэндвичи «Любительские»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., колбаса вареная – 2 ломтика, помидор – 1 шт., майонез – 50 г, горчица столовая – 1 ч. ложка, горошек зеленый консервированный – 1 ст. ложка, листья салата.

Способ приготовления

Каждую булочку разрезают вдоль на 2 части, на нижнюю кладут кружки помидора, ломтики колбасы и листья салата. Смазывают все горчицей и выкладывают майонез, в который предварительно добавляют зеленый горошек. Накрывают верхней частью булочек и запекают в духовке.

Сэндвичи «Летний полдень»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез, между ломтиками кладут тонко нарезанные огурец и помидор, солят, украшают зеленью. Сэндвичи запекают в духовке в течение 1-2 минут, подают к столу остывшими.

Сэндвичи «Македонские»

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, фасоль зеленая – 50 г, огурцы – 100 г, морковь – 50 г, перец сладкий – 50 г, капуста – 50 г, майонез – 3 ст. ложки, горчица столовая – 2 ч. ложки, зелень укропа, соль.

Способ приготовления Фасоль варят в подсоленной воде, огурцы нарезают кружочками, морковь, перец, капусту шинкуют, солят. Полученные компоненты укладывают на хлеб, смазывают их майонезом и горчицей, накрывают оставшимися ломтиками хлеба. Украшают сэндвичи зеленью.

Сэндвичи «Тайна»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., тунец консервированный – 1 банка, кукуруза консервированная – 1 банка, лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, мелко нарезают, рыбу разминают вилкой, все смешивают с кукурузой и майонезом. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти и кладут внутрь приготовленную массу.

Сэндвичи «Весенние»

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, яйцо – 1 шт., редис – 20 г, огурец – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, кетчуп – 1 ст. ложка, листья салата, зелень укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурец и редис нарезают кружками. Майонез смешивают с мелко нарезанным яйцом, полученную массу намазывают на хлеб. Затем укладывают рядами кружки огурца, редиса, листья салата, солят, накрывают вторым ломтиком хлеба, запекают в духовке, украшают зеленью и кетчупом.

Сэндвичи «Аппетитные»

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, свинина – 200 г, кетчуп острый – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., маргарин – 50 г, листья салата, соль.

Способ приготовления

Мясо разрезают на 2 равные порции, удаляют жир и пленки, отбивают, поджаривают. На 2 ломтика хлеба кладут нарезанный кружками помидор, кольца лука, готовые отбивные. Солят, поливают кетчупом, украшают листьями салата. Накрывают все оставшимися ломтиками хлеба.

Сэндвичи «Элвис»

Ингредиенты

Булки пшеничные – 2 шт., масло арахисовое – 4 ст. ложки, банан – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Булочки надрезают вдоль и вынимают часть мякоти. Банан очищают, разминают вилкой и смешивают с арахисовым маслом. Полученную массу кладут внутрь булочек и обжаривают их с обеих сторон в растительном масле.

Сэндвичи «Эврика»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., брынза – 100 г, кукуруза консервированная – 100 г, перец болгарский – 1 шт., сало копченое – 100 г, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Брынзу пропускают через мясорубку, перец шинкуют, все смешивают с кукурузой и майонезом. Сало нарезают ломтиками и обжаривают в масле. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и сало, запекают в духовке, охлаждают и подают к столу.

Сэндвичи «Куриные»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., филе куриное – 100 г, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень

укропа.

Способ приготовления

Куриное филе нарезают мелкими кусочками и обжаривают в масле. Яйцо варят вкрутую, очищают и разрезают пополам. Помидор нарезают кружочками. Булочки разрезают на 2 части, на нижнюю кладут кружок помидора, половину обжаренного куриного мяса, половинку яйца, снова кружок помидора, а затем зелень. Накрывают верхней частью булочки.

Сэндвичи «Адвокат»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 50 г, мясо крабовое – 50 г, перец сладкий – 1 шт., ветчина – 70 г, сметана – 70 г, авокадо – 1 шт., соль, перец.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, крабовое мясо, перец, авокадо и ветчину нарезают мелкими кубиками. Все смешивают со сметаной, солят, перчат. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти, кладут внутрь полученную массу и запекают в духовке. К столу подают остывшими.

Сэндвичи «София»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., фарш говяжий – 100 г, чеснок – 2 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, перец болгарский – 1 шт., сыр – 50 г, помидор – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень, соль.

Способ приготовления

Лук мелко нарезают и обжаривают в масле вместе с фаршем. Сыр нтирают на крупной терке, помидор и перец нарезают кубиками. Фарш смешивают с сыром, помидорами, перцем и натертым на мелкой терке чесноком, солят, заправляют майонезом, добавляют зелень. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, кладут полученную смесь внутрь и запекают сэндвичи в духовке. К столу подают остывшими.

Сэндвичи «Новогодние»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 100 г, груша – 1 шт., ветчина – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Сыр, грушу и ветчину нарезают мелкими кусочками, смешивают с горчицей. Булочки надрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут приготовленную массу и запекают в духовке. Перед подачей к столу поливают майонезом и украшают зеленью.

Сэндвичи «Фигаро»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 50 г, сосиски – 2 шт., кетчуп – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, зелень мелко нарезают. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут майонез, горчицу, кетчуп, сыр, зелень, по 1 сосиске в каждую и запекают в духовке. К столу подают остывшими.

Сэндвичи «Токио»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., мясо крабовое – 100 г, орехи – 70 г, яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус соевый – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления Яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают, смешивают с измельченным крабовым мясом, зеленью и орехами, заправляют майонезом и соевым соусом. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу.

Сэндвичи «Бургундия»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., фарш – 100 г, перец болгарский маринованный – 1 шт., масло сливочное – 70 г, яйца – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, зелень.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают. Перец нарезают кубиками, смешивают с фаршем, яйцами, маслом, горчицей, майонезом и зеленью. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу.

Сэндвичи «Пикник»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., фарш мясной – 150 г, грибы вареные – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, петрушка, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Фарш делят на 2 части, формуют котлеты, обжаривают их в масле до образования золотистой корочки. Грибы измельчают, соединяют с рубленой зеленью, солью и перцем. Булочки разрезают на 2 части: на нижнюю намазывают горчицу, кладут котлету, сверху выкладывают грибную массу и накрывают верхней частью булочки.

Сэндвичи по-английски

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., мясо индейки – 100 г, орехи – 50 г, яблоко – 1 шт. сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Мясо индейки нарезают небольшими кубиками и тушат с добавлением масла. Яблоко очищают от кожицы, натирают на крупной терке, перемешивают с рублеными орехами, добавляют мясо, заправляют майонезом и лимонным соком. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти и внутрь кладут полученную массу.

Сэндвичи «Любимые»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., ветчина – 100 г, сыр – 70 г, помидор – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Сыр натирают на терке, ветчину и помидор нарезают кубиками, все смешивают с майонезом и нарубленной зеленью. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи«Домашние»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., филе говядины – 100 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., помидор – 1 шт., сыр – 30 г, майонез – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень, соль.

Способ приготовления

Говядину, лук и морковь нарезают кусочками, солят и обжаривают в масле. Сыр натирают на терке, помидор нарезают ломтиками, смешивают с сыром, говядиной, морковью, луком, зеленью и заправляют майонезом. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи «Специальные»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сыр – 100 г, сало копченое – 70 г, лук репчатый – 1 шт., вино десертное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, специи.

Способ приготовления

Сало нарезают небольшими кубиками, лук измельчают, все обжаривают в масле. Добавляют сыр, натертый на крупной терке, вино и специи. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную смесь и запекают в духовке.

Сэндвичи «Граф»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сало – 100 г, помидор – 1 шт., авокадо – 1/2 шт., сыр – 50 г, паста томатная – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень.

Способ приготовления

Сало нарезают ломтиками и обжаривают в масле, сыр натирают на терке, помидор и авокадо нарезают небольшими кубиками. Все смешивают с томатной пастой и зеленью. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи «Фантазия»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., сало – 70 г, перец болгарский – 2 шт., баклажан – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., йогурт – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька.

Способ приготовления

Перец, баклажан, бекон и лук шинкуют и обжаривают в масле, затем смешивают с йогуртом и натертым на мелкой терке чесноком. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, а внутрь кладут полученную массу.

Сэндвичи «Изысканные»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., филе курицы копченое – 100 г, помидор – 1 шт., сыр – 70 г, лук репчатый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, зелень.

Способ приготовления

Лук мелко нарезают и обжаривают в масле. Филе курицы и помидор нарезают небольшими кубиками, сыр натирают на терке, смешивают с луком и зеленью, заправляют майонезом и горчицей. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи «Роскошь»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., язык – 100 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки, яйца – 2 шт., сыр – 50 г, масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Обработанный язык нарезают мелкими кубиками и тушат в сметане. Лук обжаривают в масле, яйца варят вкрутую, очищают и мелко нарезают, сыр натирают на терке. Язык, лук, яйца и сыр смешивают. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Сэндвичи «День рождения»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., лосось консервированный – 70 г, фасоль консервированная – 50 г, помидор – 1 шт., яйцо – 1 шт., сыр – 50 г.

Способ приготовления

Яйцо варят вкрутую, очищают и разминают вилкой вместе с лососем, сыр натирают на терке, помидор нарезают небольшими кубиками, добавляют фасоль и все перемешивают. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, внутрь кладут полученную массу и запекают в духовке.

Американский сэндвич

Ингредиенты

Хлеб белый пшеничный – 2 ломтика, мясо цыпленка жареное – 250 г, салат зеленый – 4 листа, майонез – 1 ст. ложка, ветчина – 1 ломтик, помидоры – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, огурец – 1 шт., редис – 2 шт., петрушка – 2 веточки.

Способ приготовления На хлеб намазывают масло, на один из ломтей кладут лист салата, слегка смазывают его майонезом, затем кладут несколько ломтиков помидора и слегка поджаренный ломтик ветчины.

Цыпленка нарезают тонкими ломтиками, смазывают их майонезом, выкладывают на ветчину и закрывают листом салата. На получившийся бутерброд кладут второй ломтик хлеба, все это скалывают металлической шпажкой, украшают кружочками редиса, огурца, помидоров и измельченной зеленью петрушки.

Сэндвичи с тунцом

Ингредиенты

Хлеб белый – 8 ломтиков, лук репчатый – 1 шт., петрушка – 50 г, оливки – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, тунец консервированный – 1 банка, салат зеленый – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

С хлеба срезают корочку. Лук, петрушку и оливки мелко рубят, смешивают с измельченным тунцом и майонезом, приправляют перцем и солью. Получившуюся пасту намазывают на 4 ломтика хлеба. Оставшиеся кусочки хлеба смазывают тонким слоем майонеза и закрывают ими ранее намазанные куски хлеба, слегка сдавив края. Готовые сэндвичи плотно заворачивают полиэтиленовой пленкой и ставят на 1 час в холодильник, чтобы дать им пропитаться.

Перед подачей к столу пленку снимают, сэндвичи разрезают по диагонали на треугольники, украшают свежей зеленью петрушки и салатными листьями.

Сэндвичи с творогом и маслом

Ингредиенты

Булки – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, творог – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, сметана – 50 г, паприка острая – 1 ч. ложка, лук зеленый – 2 ст. ложки, зелень – 50 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог перемешивают с маслом и сметаной, добавляют измельченный лук, зелень, горчицу, паприку и соль. На половинки булочек намазывают полученную пасту и соединяют вместе, придав вид целой булочки.

Сэндвичи«Смак»

Ингредиенты

Булочки пшеничные – 2 шт., клубника – 100 г, сахар – 1 ст. ложка, молоко – 3 ст. ложки, сливки – 50 г.

Способ приготовления

Сахар растворяют в молоке, доводят смесь до кипения, затем охлаждают, добавляют сливки и клубнику, взбивают миксером. Булочки разрезают вдоль, вынимают часть мякоти, а внутрь кладут полученную массу.

Сэндвичи с листьями салата

Ингредиенты

Булки – 4 шт., перец сладкий – 1 шт., колбаса вареная – 100 г, майонез – 100 г, лук зеленый – 50 г, листья салата – 50 г.

Способ приготовления

Сладкий перец нарезают тонкими колечками, лук зеленый шинкуют. Булочки разрезают пополам. На одну половинку намазывают майонез, кладут листики салата, тонкие ломтики колбасы, кольца перца и зеленый лук. Получившийся бутерброд придавливают второй половинкой булочки.

Сэндвичи с семгой и сыром

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, филе анчоусов – 4 шт., творог – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка, семга – 400 г, сыр твердый – 4 ломтика, салат зеленый – 4 листа, лук репчатый – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе анчоусов нарезают небольшими кусочками, добавляют лимонный сок, творог, сметану, заправляют солью и перцем и тщательно перемешивают. Кусок хлеба кладут на полиэтиленовую пленку, сверху выкладывают ломтики семги, сыра, рыбную пасту, нарезанные листья салата и нашинкованный лук.

Сэндвичи выкладывают в широкое плоское блюдо, ставят на 3 часа в холодильник, а затем украшают зеленью.

Глава 2. Масло, массы и паштеты для бутербродов

Бутерброды с обычным сливочным маслом вряд ли привлекут чье-то внимание на праздничном столе или за воскресным завтраком. Другое дело – бутерброды с горчичным, селедочным или томатным маслом. Также можно приготовить так называемое цветное масло для украшения готовых блюд и бутербродов.

Для этого принято использовать сливочное масло и продукт нужного цвета:

– для окрашивания масла в желтый цвет добавляют желток сваренного вкрутую яйца;

– в розовый цвет – томатную пасту;

– в красный цвет – свекольный сок;

– в зеленый цвет – сок листьев шпината или свекольной ботвы.

Масло далеко не единственный продукт, используемый для приготовления бутербродов. Существуют также всевозможные пасты и паштеты. Довольно часто для приготовления бутербродов используют специально приготовленные пасты – измельченные и взбитые смеси на основе масла, сыра, творога, брынзы, некоторых рыбных консервов и пр.

Для того чтобы приготовить такие бутерброды, не требуется много времени и усилий. Хлеб нарезают небольшими ломтиками и на каждый из них кладут слой приготовленной заранее массы. В отличие от различных бутербродных масел и масс паштеты не только намазывают на хлеб, но и подают в качестве самостоятельного блюда. В этом случае паштет следует выложить в небольшую вазочку или тарелку и украсить измельченной зеленью. Паштеты в виде батона или бруска с сеточкой или бордюром из сливочного масла смогут послужить композиционным центром праздничного стола.

Паштет характеризуется чрезвычайно мелкозернистой консистенцией. Слово «паштет» означает в переводе с немецкого языка «протертое», «тестообразное». В домашних условиях паштеты готовят двумя способами:

1. Печень (свиную, говяжью, куриную, гусиную) обжаривают с репчатым луком и овощами, пропускают дважды через мясорубку и растирают со сливочным маслом и специями.

2. Печень пропускают через мясорубку и обжаривают с прокрученной на мясорубке мякотью телятины или курицы, полученную массу запекают в пресном тесте.

В русской кухне чаще всего используют две разновидности паштетов:

– холодный (консервированный);

– горячий (употребляется сразу же после приготовления). Отдельную группу составляют рыбные паштеты, которые готовят из рыбного филе или ломтиков жареной рыбы, репчатого лука и измельченной зелени.

Масло креветочное с жареным луком

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, креветки отварные – 30 г, желтки сваренных вкрутую яиц – 2 шт., лук репчатый – 1 шт.

Способ приготовления

Репчатый лук мелко нарезают и жарят на сливочном масле до готовности. Мясо креветок, репчатый лук и желтки яиц пропускают через мясорубку, соединяют с размягченным сливочным маслом, тщательно взбивают до получения пышной массы и охлаждают.

Масло яичное

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., лук зеленый – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Сливочное масло взбивают с измельченным желтком, добавляют измельченный яичный белок, зеленый лук, горчицу, соль, перец, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло томатное

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, паста томатная – 2 ст. ложки, творог – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло взбивают, добавляют томатную пасту и растертый деревянной ложкой творог. Полученную смесь солят, тщательно перемешивают, при необходимости взбивают.

Масло грибное

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, грибы маринованные или тушеные – 4 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., пюре томатное – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

К взбитому сливочному маслу добавляют прокрученные через мясорубку грибы и репчатый лук, заправляют солью, перцем и томатным пюре. Все тщательно перемешивают, немного

охлаждают.

Масло сырное

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, сыр голландский – 100 г, базилик – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Масло сливочное разминают вилкой, соединяют с измельченным сыром, тщательно смешивают, добавляют измельченный базилик.

Масло с морской капустой

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, капуста морская отварная – 30 г, морковь – 20 г, зелень петрушки – 20 г.

Способ приготовления

Морковь натирают на терке, пассеруют на сливочном масле до готовности и пропускают через мясорубку вместе с отварной капустой и мелко нарезанной зеленью петрушки. В полученную массу добавляют размягченное сливочные масло, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло со сметаной

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, капуста морская отварная – 30 г, сметана – 30 г.

Способ приготовления

Морскую капусту пропускают через мясорубку, соединяют со взбитым маслом, сметаной, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло с творогом

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, капуста морская отварная – 30 г, творог – 50 г, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог протирают, соединяют с пропущенной через мясорубку морской капустой, размягченным и взбитым сливочным маслом, специями, солят, перемешивают и охлаждают.

Масло с рыбой горячего копчения

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, салака копченая – 30 г, зелень укропа – 20 г.

Способ приготовления

Мякоть разделанной салаки пропускают через мясорубку с зеленью петрушки, соединяют с размягченным сливочным маслом и взбивают до получения однородной пышной массы.

Масло с хреном

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, хрен тертый – 40 г, соль по вкусу.

Способ приготовления Масло растирают добела. Добавляют хрен, соль, все тщательно перемешивают.

Масло селедочное

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, сельдь слабосоленая – 30 г, яблоки – 100 г, репчатый лук – 1 шт., масло растительное – 40 г, булка – 1 шт., молоко – 1 ст. ложка, сахар, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сельдь вымачивают в воде, отделяют филе и прокручивают через мясорубку. Репчатый лук мелко нарезают, обжаривают в растительном масле. Булку замачивают в молоке. Яблоки натирают на мелкой терке. Все подготовленные продукты протирают через сито, добавляют размягченное сливочное масло, перец, сахар, растительное масло, тщательно вымешивают. При необходимости масло взбивают. Полученную смесь охлаждают.

Масло креветочное с сыром

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, креветки отварные – 30 г, сыр – 50 г.

Способ приготовления

Сыр натирают на мелкой терке, соединяют с отварными креветками, перемешивают, пропускают через мясорубку, соединяют с размягченным сливочным маслом, взбивают и охлаждают.

Масло с кальмарами и огурцами

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, филе кальмаров – 30 г, лук репчатый – 50 г, огурец соленый – 1 шт.

Способ приготовления

Филе отварного кальмара пропускают через мясорубку. Соленый огурец очищают от кожицы, семян, мелко нарезают и отжимают сок. Репчатый лук мелко шинкуют и обжаривают в сливочном масле (берут половину порции). Подготовленные продукты соединяют с оставшейся частью размягченного сливочного масла, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло креветочное

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, креветки отварные – 30 г, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо отварных креветок пропускают через мясорубку,

соединяют с размягченным сливочным маслом, специями, солят и тщательно вымешивают.

Масло с кальмарами

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, кальмары – 30 г, зелень укропа или петрушки – 20 г.

Способ приготовления

Отварные кальмары пропускают вместе с зеленью через мясорубку, соединяют с размягченным маслом и взбивают.

Масло с кальмарами и чесноком

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, филе кальмаров – 30 г, сыр – 50 г, чеснок – 1 долька, соль.

Способ приготовления

Отваренных, пропущенных через мясорубку кальмаров соединяют с тертым сыром, толченым чесноком, солью, размягченным маслом и взбивают до получения однородной массы.

Масло со сладким маринованным перцем

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, филе кальмаров – 30 г, перец маринованный – 20 г, зелень петрушки – 20 г, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вареных кальмаров пропускают через мясорубку. Перец мелко нарезают, соединяют с кальмарами, мелко нарезанной зеленью петрушки, размягченным маслом, специями, перемешивают до получения однородной массы и охлаждают.

Масло французское

Ингредиенты

Масло сливочное – 250 г, зелень укропа – 50 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Размягченное масло растирают вилкой до однородной массы, добавляют измельченную зелень укропа, солят и взбивают до пышности. Полученную массу слегка охлаждают.

Масло с морским гребешком и брынзой

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, мясо морского гребешка отварное – 30 г, брынза – 50 г, специи, соль по вкусу.

Способ приготовления

Брынзу нарезают ломтиками, заливают на 1 час горячей водой и затем пропускают через мясорубку вместе с отварным мясом морского гребешка. Полученную массу соединяют с размягченным маслом, солят, перемешивают и охлаждают.

Масло с помидорами

Ингредиенты

Масло сливочное – 200 г, помидоры – 4 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры нарезают ломтиками и протирают через сито. Соединяют полученную массу со сливочным маслом, солят, перчат и хорошо перемешивают.

Масло с репчатым луком

Ингредиенты

Масло сливочное – 150 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 10 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо очищают от скорлупы, белок отделяют от желтка. Желток взбивают с размягченным сливочным маслом, добавляют взбитый отдельно от желтка белок, репчатый лук и петрушку, все солят, перчат и тщательно перемешивают.

Масло колбасное

Ингредиенты

Масло сливочное – 200 г, колбаса вареная – 70 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу пропускают через мясорубку, добавляют размягченное сливочное масло, солят и ставят на 1 час в холодное место.

Масло креветочное с маринованным репчатым луком

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, креветки отварные – 30 г, лук репчатый маринованный – 1 шт., зелень петрушки – 20 г.

Способ приготовления

Отварных креветок дважды пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком, соединяют с мелко нарезанной зеленью петрушки, сливочным маслом, тщательно перемешивают и охлаждают.

Масло бутербродное из репы и яблок

Ингредиенты

Репа – 1 шт., яблоко – 1 шт., масло сливочное – 100 г, горчица по вкусу.

Способ приготовления

Репу моют, очищают, отваривают и протирают через сито. Яблоко также очищают от кожицы, держат несколько минут в подсоленной воде, натирают на крупной терке и смешивают с пюре из репы. Эту массу можно хранить в герметично закрытой упаковке при температуре до 3-4° С в течение 10 месяцев и

использовать по мере необходимости. Для приготовления масла в готовую смесь добавляют горчицу и размягченное сливочное масло, после чего тщательно взбивают до получения пышной однородной массы.

Масло горчичное

Ингредиенты

Горчица – 2 ст. ложки, масло сливочное – 200 г, зелень базилика – 50 г, соль.

Способ приготовления

Сливочное масло смешивают с горчицей, чтобы получилась однородная масса, добавляют соль, измельченный базилик и снова тщательно перемешивают.

Масло с маринованными грибами

Ингредиенты

Масло сливочное – 100 г, грибы маринованные – 6 ст. ложек, лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Масло взбивают с соком лимона, смешивают с пропущенными через мясорубку грибами, мелко нарезанным репчатым луком, солят и перчат. Для остроты можно добавить в масло готовую столовую горчицу.

Масло крапивное

Ингредиенты

Масло сливочное – 200 г, листья крапивы – 50 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Размягченное масло сливочное смешивают с пропущенными через мясорубку листьями крапивы, солью и перцем. Готовое масло выкладывают в масленку и ставят на 10-15 минут в прохладное место.

Масло с зеленью петрушки, укропа и кинзы

Ингредиенты

Масло сливочное – 200 г, лимон – 1 шт., петрушка – 10 г, укроп – 10 г, кинза – 10 г, лук зеленый – 10 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Размягченное масло смешивают с рубленой зеленью и измельченным луком. Добавляют сок лимона, соль, перец, все тщательно перемешивают и выкладывают в миску.

Масло свекольное

Ингредиенты

Масло сливочное – 200 г, сок свекольный – 2 ст. ложки, корица, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Вареную свеклу натирают на терке, отжимают сок и смешивают его с размягченным сливочным маслом. Добавляют соль, перец, корицу и все тщательно перемешивают.

Масло с селедочным фаршем

Ингредиенты

Масло сливочное – 200 г, фарш селедочный – 100 г, сок лимонный – 50 г, горчица и перец по вкусу.

Способ приготовления

Селедочный фарш протирают через сито. Полученную массу смешивают с размягченным сливочным маслом, добавляют лимонный сок, перец и горчицу.

Масло чесночное

Ингредиенты

Масло сливочное – 200 г, чеснок – 4 дольки, базилик – 20 г, кинза – 20 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок измельчают, смешивают со сливочным маслом, измельченной зеленью базилика и кинзы, добавляют соль и ставят на 50 минут в прохладное место.

Паста из брынзы (способ 1)

Ингредиенты

Брынза – 150 г, сметана – 2 ст. ложки, хлеб – 1 ломтик, сок лимонный – 50 г, цедра лимона – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Хлеб, смоченный в сметане, и брынзу протирают через сито с крупными отверстиями. Пасту заправляют сметаной, лимонным соком и цедрой, затем хорошо размешивают до образования однородной массы. Используют для намазывания без сливочного масла.

Паста из брынзы (способ 2)

Ингредиенты

Брынза – 100 г, масло сливочное – 60 г, паста томатная – 1 ч. ложка, сок лука репчатого и чеснока – 1 ч. ложка, тмин и петрушка – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Брынзу натирают на терке, зелень измельчают. Все ингредиенты растирают до образования кремообразной пасты.

Паста из трески

Ингредиенты

Яйца – 2 шт., треска соленая – 80 г, масло сливочное – 20 г, сок лимонный по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят, отделяют желтки. Треску очищают от кожи,

удаляют кости, пропускают через мясорубку вместе с желтками сваренных вкрутую яиц. Добавляют сливочное масло, заправляют лимонным соком, тщательно растирают и охлаждают.

Паста из сыра рокфор

Ингредиенты

Масло сливочное – 125 г, сыр рокфор – 50 г, сметана – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Масло сливочное растирают добела, добавляют взбитую сметану, сыр, протертый через сито. Полученную смесь солят и охлаждают.

Паста из грибов

Ингредиенты

Грибы тушеные – 200 г, лук репчатый – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, булочка – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, уксус, молоко – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Тушеные грибы поджаривают вместе с репчатым луком на растительном масле, охлаждают, добавляют вымоченную в молоке булку, пропускают через мясорубку. Добавляют сметану и размягченное масло, солят. Все тщательно перемешивают.

Паста с орехами

Ингредиенты

Яйцо вареное – 1 шт., масло сливочное – 20 г, сметана – 30 г, ядра грецких орехов – 10 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Масло смешивают со сметаной и натертыми на терке грецкими орехами, добавляют мелко нарезанное яйцо, перец, солят и все тщательно перемешивают.

Паста из яиц и репчатого лука

Ингредиенты

Яйца – 3 шт., лук репчатый – 1 шт., масло – 20 г, сметана – 1 ст. ложка, лук зеленый – 20 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Яйцо и репчатый лук мелко нарезают. Масло растирают в мисочке, смешивают со

сметаной, репчатым луком, яйцами. Добавляют соль и перец. Готовую массу посыпают измельченным зеленым луком.

Паста с помидорами и яйцами

Ингредиенты

Яйца – 2 шт., масло сливочное – 20 г, помидоры – 25 г, зелень петрушки – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, очищают. Мелко рубят, растирают со

сливочным маслом, добавляют пропущенные через мясорубку помидоры, репчатый лук, соль, перец, зелень. Все тщательно растирают в пасту.

Паста из рыбных консервов

Ингредиенты

Консервы рыбные – 1 банка, масло сливочное – 50 г, яйца вареные – 2 шт., перец сладкий красный – 1 шт., помидор – 1 шт., соль, перец.

Способ приготовления

Рыбу разминают вилкой, добавляют прокрученные через мясорубку перец, помидор, яйца, размягченное масло, солят и перчат, тщательно перемешивают и охлаждают.

Паста из брынзы со шпротами

Ингредиенты

Шпроты – 6 шт., яйца вареные – 2 шт., перец красный – 1 шт., масло сливочное – 20 г, сметана – 3 ст. ложки, брынза – 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Масло смешивают со сметаной и натертой на терке брынзой, добавляют мелко нарезанные шпроты, яйца, перец, солят и все тщательно перемешивают.

Масса из жареного мяса

Ингредиенты

Свинина жареная – 100 г, сметана – 100 г, яйцо – 1 шт., лук зеленый – 50 г, зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Жареное мясо, сваренное вкрутую яйцо и репчатый лук пропускают через мясорубку. Все компоненты тщательно перемешивают, солят, перчат и заправляют сметаной.

Масса творожная

Ингредиенты

Творог – 200 г, масло сливочное – 150 г, чеснок – 2 дольки, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Творог, сливочное масло, чеснок и зелень пропускают через мясорубку, солят, тщательно перемешивают и ставят полученную массу на 15-20 минут в холодильник.

Масса мясная

Ингредиенты

Мясо вареное – 5 ломтиков, яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 60 г, лук зеленый – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо и яйца пропускают через мясорубку, зеленый лук мелко нарезают, смешивают продукты с размягченным сливочным

маслом, солят, перчат, аккуратно перемешивают. Перед подачей к столу охлаждают.

Масса сырная

Ингредиенты

Яйца – 2 шт., сыр – 2 ломтика, чеснок – 2 дольки, майонез или сметана – 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца очищают от скорлупы и измельчают на крупной терке. Сыр и чеснок натирают на мелкой терке. Все компоненты смешивают, солят, заправляют майонезом или сметаной и ставят на 50 минут в прохладное место.

Масса из говяжьей печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 100 г, масло растительное – 50 г, масло сливочное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., сыр твердый – 3 ломтика, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень обжаривают в растительном масле, пропускают через мясорубку и растирают с размягченным сливочным маслом.

Репчатый лук измельчают, сыр натирают на мелкой терке. Все компоненты смешивают, солят и перчат.

Масса из ветчины с зеленью

Ингредиенты

Ветчина – 3 ломтика, горчица – 30 г, масло сливочное – 30 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ветчину, вареное яйцо и репчатый лук пропускают через мясорубку. Зелень измельчают острым ножом, горчицу смешивают со сливочным маслом.

Все ингредиенты соединяют, солят, хорошо перемешивают и на 20 минут ставят в прохладное место.

Масса из мяса и репчатого лука

Ингредиенты

Мясо вареное – 6 ломтиков, майонез – 100 г, лук репчатый – 1 шт., соль, перец красный молотый и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо дважды пропускают через мясорубку, репчатый лук шинкуют. Все компоненты смешивают, солят, перчат и заправляют майонезом. Полученную массу охлаждают.

Масса с копченой сельдью

Ингредиенты

Творог – 180 г, сельдь копченая – 300 г, сметана – 180 г, яйца вареные – 3 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе сельди вместе с вареными яйцами пропускают через мясорубку, добавляют творог и сметану и тщательно перемешивают, добавляют по вкусу соль. Готовую массу охлаждают.

Масса с яйцом и сыром

Ингредиенты

Сыр твердый – 5 ломтиков, масло сливочное – 60 г, горчица – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., сливы – 4 шт.

Способ приготовления

Сыр и сваренное вкрутую яйцо натирают на мелкой терке. Из слив удаляют косточки и мелко нарезают мякоть. Горчицу смешивают со сливочным маслом, все компоненты соединяют и тщательно перемешивают.

Масса из сыра

Ингредиенты

Сыр голландский – 300 г, масло сливочное – 150 г, яйца вареные – 3 шт., горчица – 50 г.

Способ приготовления

Сыр измельчают на терке, соединяют с растертыми желтками, размягченными маслом и горчицей, тщательно вымешивают до получения однородной массы. Охлаждают в холодильнике 20-25 минут.

Масса из жареного мяса

Ингредиенты

Говядина жареная – 500 г, сметана – 150 г, яйца – 3 шт., лук зеленый – 50 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Жареное мясо и сваренные вкрутую яйца пропускают через мясорубку, соединяют с измельченным зеленым луком, солью и перцем, заправляют сметаной.

Икра лососевая

Ингредиенты

Икра лососевая – 1 банка, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Лососевую икру выкладывают на тарелку, разравнивают вилкой, не нарушая целостности икринок, заливают смесью лимонного сока и растительного масла. Выдерживают 10 минут в прохладном месте и подают к столу.

Икра свекольная

Ингредиенты

Свекла – 500 г, лук репчатый – 1 шт., паста томатная – 50 г, сахар – 1 ч. ложка, масло растительное – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу запекают в духовом шкафу, очищают от кожицы, натирают на крупной терке и смешивают с измельченным репчатым луком. Добавляют томатную пасту и все тщательно перемешивают. Полученную смесь можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке в течение 10 месяцев и готовить из нее икру по мере необходимости. В подготовленную массу вливают масло, добавляют сахар, соль, перец, перемешивают и тушат на сковороде в течение 30 минут.

Икра овощная из ревеня и свеклы

Ингредиенты

Черешки ревеня – 5 шт., свекла – 100 г, масло сливочное – 100 г, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Черешки ревеня промывают, очищают от грубых волокон и измельчают. Свеклу отваривают, очищают от кожицы, нарезают ломтиками, смешивают с ревенем и прокручивают через мясорубку. Полученную массу можно хранить в холодильнике в герметичной упаковке в течение 10 месяцев.

Для приготовления икры свекольно-ревеневую смесь заправляют размягченным сливочным маслом, посыпают сахаром, солят, выкладывают на сковороду и варят на медленном огне при постоянном помешивании в течение 10 минут. Перед подачей к столу охлаждают.

Икра баклажанная

Ингредиенты

Баклажаны – 600 г, лук репчатый – 3 шт., помидоры – 4 шт., масло растительное – 100 г, уксус – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Баклажаны отваривают в небольшом количестве воды, очищают от кожицы и измельчают. Помидоры обдают кипятком, очищают от кожицы, измельчают и обжаривают на растительном масле. К помидорам добавляют нарезанный лук и баклажаны. Помешивая, прожаривают всю смесь на медленном огне. Полученную массу можно хранить в прохладном месте в герметичной упаковке в течение 5 месяцев или же использовать сразу для приготовления икры. Для этого массу солят, перчат, заправляют маслом, уксусом и варят на медленном огне при постоянном помешивании до испарения лишней влаги.

Икра для бутербродов (способ 1)

Ингредиенты

Сельдь иваси – 2 шт., масло сливочное – 200 г, сырки плавленые – 2 шт., морковь – 2 шт., соль по вкусу.

Сыпособ приготовления

Сельдь очищают, отделяют филе. Масло нарезают кубиками, сыр – ломтиками, морковь – кружочками. Все пропускают через мясорубку. Приготовленную смесь тщательно перемешивают.

Икра для бутербродов (способ 2)

Ингредиенты

Икра селедочная – 150 г, крупа манная – 40 г, масло сливочное – 30 г, лук репчатый – 1 шт., соль.

Способ приготовления

Варят густую манную кашу, солят. Репчатый лук измельчают. Кашу, репчатый лук, икру смешивают, заправляют сливочным маслом, тщательно перемешивают, охлаждают.

Икра с сельдью

Ингредиенты

Сок томатный – 1 ст. ложка, масло растительное – 200 г, крупа манная – 100 г, лук репчатый – 2 шт., сельдь – 1 шт.

Способ приготовления

Сельдь очищают, отделяют филе, пропускают через мясорубку вместе с луком. Манную крупу варят вместе с томатным соком, добавляют селедочную массу и тщательно перемешивают, охлаждают.

Паштет из консервированной рыбы

Ингредиенты

Масло сливочное – 125 г, консервы рыбные – 1 банка, паста томатная – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, хлеб белый – 2 ломтика, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу выкладывают в глубокую емкость. Маслом из консервов смазывают ломтики хлеба. Рыбу и хлеб протирают через сито с крупными отверстиями. К полученному пюре добавляют томатную пасту, лимонный сок, соль и перец. Полученную смесь соединяют с растертым сливочным маслом и хорошо размешивают.

Паштет из свежей рыбы

Ингредиенты

Рыба свежая – 300 г, масло сливочное – 125 г, лук репчатый – 1 шт., хлеб – 2 ломтика, картофель – 2 шт., уксус – 1 ст. ложка, изюм – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и рыбу очищают, нарезают крупными кусками и варят в слегка подсоленной воде с добавлением уксуса. Затем бульон процеживают, а рыбу протирают сквозь сито вместе с картофелем. Добавляют репчатый лук, изюм, сливочное масло, соль, перец и размоченный в бульоне хлеб.

Паштет из маринованной рыбы

Ингредиенты

Масло сливочное размягченное – 125 г, филе маринованной морской рыбы – 100 г, уксус – 1 ст. ложка, маринад рыбный – 1 ст. ложка, горчица – 2 ч. ложки, сахар – 2 ч. ложки, огурец соленый – 1 шт., лимон – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы пропускают через мясорубку, сбрызгивают несколькими каплями уксуса и выдерживают в течение 20 минут. Сахар разводят в небольшом количестве воды, добавляют 1 ч. ложку горчицы, уксус и соль по вкусу. Полученный густой раствор перемешивают с измельченным огурцом, соединяют с растертым маслом, натертой цедрой лимона, оставшейся горчицей, маринадом рыбы и перцем. Смесь тщательно взбивают.

Паштет из скумбрии

Ингредиенты

Скумбрия – 6 шт., хлеб – 2 ломтика, молоко – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки, масло растительное – 50 г, маслины – 15 шт., лимон – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 50 г, перец черный горошком – 10 шт.

Способ приготовления

Скумбрию запекают с обеих сторон, удаляют кости, нарезают кусочками, выкладывают на фарфоровую тарелку, сбрызгивают уксусом и посыпают измельченным укропом. Оставляют на сутки. По истечении указанного времени сливают сок и заливают скумбрию подогретым растительным маслом. Добавляют размолотый черный перец, маслины, измельченный репчатый лук и лимон, нарезанный кружочками. Снова оставляют на 24 часа. Все ингредиенты пропускают через мясорубку, добавляют размоченный в молоке хлеб, тщательно перемешивают. Масло разминают вилкой, соединяют с паштетом.

Паштет из печени со свининой

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, свинина – 200 г, шпик – 100 г, мука пшеничная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 200 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., яйца – 2 шт., орех мускатный – 8 шт., зелень – 2 ст. ложки, масло сливочное – 20 г, перец душистый – 8 шт., перец черный горошком – 8 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Говяжью печень промывают, нарезают кусочками, обваливают в муке и поджаривают вместе с луком. Свинину, морковь и лук нарезают кубиками, кладут в кастрюлю и тушат до тех пор, пока свинина не станет мягкой. Охлажденное мясо с овощами и печень дважды пропускают через мясорубку, растирают с маслом, вводят взбитые яйца, солят и перчат.

Добавляют к этой массе бульон, все тщательно перемешивают и кладут мелко нарезанный шпик.

Дно формы для паштета выстилают тонко нарезанными кусочками шпика, посередине кладут приготовленную из печени массу, обкладывают ее шпиком и ставят блюдо на 20-30 минут в духовку. Готовый паштет охлаждают, перед подачей к столу форму немного подогревают в горячей воде и опрокидывают на мелкую тарелку. Украшают паштет кружочками вареного яйца, моркови и зеленью.

Паста из копченой грудки фазана с фасолью

Ингредиенты

Грудка фазана копченая – 100 г, фасоль – 200 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ч. ложки, соль, перец по вкусу

Способ приготовления Грудку фазана мелко нарезают или пропускают через мясорубку. Фасоль отваривают, растирают или пропускают через мясорубку. Лук мелко рубят и обжаривают на растительном масле до золотистого цвета. Все продукты соединяют, перемешивают и растирают, добавляют соль и перец по вкусу.

Паста из копченой куриной грудки по-деревенски

Ингредиенты

Грудка куриная копченая – 150 г, лук репчатый – 1 шт., хлеб ржаной – 50 г, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грудку мелко режут или же пропускают через мясорубку, после чего смешивают с мелко порубленным луком, добавляют перец и тщательно растирают с ржаным хлебом.

Паштет из говядины в масле

Ингредиенты

Паштет мясной – 400 г, масло сливочное – 120 г, яйца вареные – 2 шт., желе мясное – 60 г.

Способ приготовления

На целлофан намазывают слой размягченного масла толщиной 0,5-0,7 см, выкладывают мясной паштет, заворачивают полученную массу и кладут на некоторое время в холодильник. Охлажденный паштет освобождают от целлофана, нарезают кусками предварительно смоченным в горячей воде ножом и украшают каждый кусок кружком вареного яйца. Сверху поливают охлажденным желе и снова ставят в холодильник, чтобы желе загустело.

Паста из мяса цыпленка

Ингредиенты

Мясо цыпленка жареное – 100 г, масло сливочное – 50 г, паста томатная – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль,

перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо курицы пропускают через мясорубку. Масло растирают, добавляют измельченную зелень, томатную пасту, соль и перец. Все ингредиенты тщательно перемешивают и охлаждают.

Паштет из говяжьей печени (способ 1)

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, шпик – 100 г, масло сливочное – 100 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень моют, очищают от пленок и желчных протоков и нарезают небольшими кусочками. Очищенную морковь, корень петрушки и лук нарезают тонкими ломтиками. Все обжаривают на сковороде вместе со шпиком, после чего дважды пропускают через мясорубку. Выкладывают массу в кастрюлю, добавляют по вкусу соль, перец и растирают со сливочным маслом.

Паштет из говяжьей печени (способ 2)

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, масло растительное – 150 г, масло сливочное – 70 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Обжаренные в растительном масле печень, морковь и лук пропускают через мясорубку. Массу смешивают со сливочным маслом, солят, перчат и взбивают вилкой или деревянной лопаточкой. Готовый паштет перекладывают в вазочку и ставят на некоторое время в прохладное место.

Паштет в тесте

Ингредиенты

Для паштета: телятина – 400 г, паштет из куриной печени – 350 г, язык – 400 г, шпик – 150 г, лук репчатый – 1 шт., желе мясное – 50 г, соль по вкусу. Для теста: мука – 200 г, масло сливочное – 75 г, сахар – 1 ст. ложка, яйца – 3 шт., сметана – 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Телятину моют, дважды пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. Полученный фарш соединяют с паштетом из печени. Отваривают язык и нарезают его брусочками. Для приготовления пресного сдобного теста муку просеивают холмиком, в середине делают углубление, кладут туда сметану, масло, 2 яйца, сахар, соль и быстро замешивают тесто. Раскатывают тесто в пласт толщиной 0,5 см и перекладывают в форму. На тесто выкладывают фарш слоем 2 см, нарезанные

брусочками отварной язык, шпик, затем снова слой фарша (и так до верха формы). Последний слой фарша накрывают тестом и защипывают края. Сверху смазывают взбитым яйцом, делают 2-3 круглых отверстия диаметром 1 см. Выпекают в разогретой до 180° С духовке в течение 2 часов. Готовый паштет охлаждают, не вынимая из формы. Затем через отверстия, сделанные в тесте, заливают холодное мясное желе и ждут, когда оно застынет. После этого вынимают паштет из формы и нарезают порционными кусками.

Паштет из рыбы

Ингредиенты

Филе судака – 300 г, помидоры – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., майонез – 100 г, зелень укропа – 50 г, лимон – 1 долька, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе рыбы припускают, охлаждают и разминают. Помидоры ошпаривают, очищают от кожицы, мелко рубят и слегка отжимают. Лук и зелень укропа мелко нарезают. Все продукты перемешивают, заправляют майонезом, солят, перчат. К паштету подают горячие тосты и гарнир из свежих или консервированных овощей, соленых грибов, очищенных от косточек маслин и зелени. Сверху кладут дольку лимона.

Паштет из морской рыбы

Ингредиенты

Рыба морская – 300 г, творог – 200 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., масло сливочное – 100 г, масло растительное – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из рыбы удаляют кости, снимают кожу, полученное филе промывают, припускают в подсоленной воде. Лук и морковь нарезают кубиками и обжаривают на растительном масле. Творог (обязательно пресный) смешивают с отварной рыбой, овощами и пропускают всю массу через мясорубку. Добавляют размягченное сливочное масло, солят, перчат. Тщательно вымешивают массу, формуют ее в виде батона и охлаждают. Паштет подают к столу нарезанным на порционные куски.

Паштет селедочный

Ингредиенты

Фарш селедочный – 200 г, огурцы соленые – 2 шт., сыр плавленый – 1 шт., картофель отварной – 2 шт., масло растительное – 50 г, зелень по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы, картофель и плавленый сырок пропускают через мясорубку, смешивают с селедочным фаршем и заправляют

маслом, все тщательно перемешивают и посыпают измельченной зеленью.

Паштет рыбный с яйцами

Ингредиенты

Консервы рыбные – 1 банка, яйца – 2 шт., масло растительное – 50 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок измельчают. Рыбные консервы разминают вилкой или деревянной ложкой, сваренные вкрутую яйца мелко рубят. Смешивают все подготовленные продукты, добавляют лимонный сок, масло, солят, перчат и тщательно перемешивают.

Паштет из индейки

Ингредиенты

Филе индейки отварное – 300 г, горчица – 40 г, масло сливочное – 40 г, яйцо – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки и укропа – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо, яйцо, зелень и лук пропускают через мясорубку. Горчицу смешивают со сливочным маслом. Соединяют все ингредиенты, солят, тщательно перемешивают и ставят на 20 минут в холодильник.

Паштет из куриной печени

Ингредиенты

Печень куриная – 250 г, масло растительное – 50 г, масло сливочное – 150 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

В растительном масле обжаривают измельченные морковь, лук и печень, охлаждают и пропускают через мясорубку. Добавляют в массу соль, перец, размягченное сливочное масло и перемешивают. Готовый паштет ставят на 30 минут в холодильник.

Паштет чесночный

Ингредиенты

Масло сливочное – 300 г, чеснок – 4 головки.

Способ приготовления

Чеснок очищают, и, сложив в подходящую емкость, обдают кипятком. После этого обсушивают и измельчают. Добавляют размягченное масло и протирают всю массу через мелкое сито. Данный паштет прекрасно сочетается с любым хлебом (особенно со ржаным) и несладким батоном, кроме того, его можно хранить в герметичной упаковке в холодильнике в течение 5 месяцев.

Паштет из голубей

Ингредиенты

Мясо голубей жареное – 300 г, овощи различные (кроме капусты) – 300 г, шампиньоны – 150 г, сало свиное соленое – 100 г, лук репчатый – 1 шт., жир кулинарный – 1 ст. ложка, сухари белые – 3 ст. ложки, яйца – 2 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Сало нарезают кубиками и слегка поджаривают на сковороде, добавляют мелко нарезанный лук и шампиньоны. Все быстро обжаривают. Мясо голубей, овощи и шампиньоны пропускают через мясорубку, добавляют яйца, 2 ст. ложки тертых сухарей, приправы. Все тщательно перемешивают.

Форму смазывают жиром, обсыпают оставшимися сухарями. Затем выкладывают в нее паштетную массу, выравнивают поверхность и запекают в заранее разогретой до 200° С духовке в течение 30 минут. Паштет охлаждают, вынимают из формы.

Паштет огуречный

Ингредиенты

Огурцы – 4 шт., зелень укропа – 50 г, масло сливочное – 70 г, плавленый сыр – 100 г, майонез – 20 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы моют, очищают от кожицы, обрезают по краям и натирают на крупной терке. Смешивают с измельченной зеленью укропа, сливочным маслом, плавленым сыром и майонезом, перчат и солят по вкусу. Готовый паштет помещают в герметичную упаковку и кладут в холодильник. В таком виде срок его хранения длится до 10 месяцев.

Паштет из болгарского перца

Ингредиенты

Перец болгарский – 4 шт., масло сливочное – 50 г, сыр плавленый – 100 г, зелень укропа, петрушки или базилика – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Перцы моют, удаляют плодоножки, сердцевины с семенами и срезают острые концы. Зелень измельчают и вместе с перцами бланшируют в подсоленной воде в течение 4 минут. После этого перцы нарезают небольшими кусочками, смешивают с размягченным сливочным маслом, плавленым сыром и измельченной зеленью и аккуратно взбивают вилкой.

Паштет грибной

Ингредиенты

Грибы маринованные – 300 г, лук репчатый – 1 шт., яйца – 2 шт., сыр – 1 ломтик, масло сливочное – 40 г, сметана деревенская – 40 г, зелень петрушки – 40 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Грибы, репчатый лук и сыр пропускают

через мясорубку, сваренные вкрутую яйца мелко режут и смешивают с приготовленным фаршем. Перчат, солят, заправляют сметаной и сливочным маслом. Готовый паштет украшают измельченной зеленью петрушки.

Глава 3. Канапе, тартинки и хрустящий хлеб

Канапе – небольшие бутерброды, которые прокалывают тонкой шпажкой и в таком виде подают к столу. Их очень удобно готовить на природе. Для этого заранее собирают в лесу тонкие палочки, очищают их и используют в качестве шпажек.

Как и для обычных бутербродов, для канапе требуется хлеб, нарезанный маленькими тонкими кусочками в виде треугольников, кружков, прямоугольников, ромбов или квадратиков. Кусочки хлеба с двух сторон можно обжарить в сливочном или растительном масле и разложить на большой тарелке. При отсутствии времени хлеб можно слегка подсушить на костре, в микроволновой печи или в духовке. Затем по приведенным в данной книге рецептам готовят начинку – получается канапе. Прекрасным дополнением к первым и вторым блюдам, а также пикантным самостоятельным изделием станет и хрустящий хлеб с различными добавками (чесноком, специями, яйцом и др.).

Канапе с огурцом и помидором

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, майонез – 200 г, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., горчица – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г.

Способ приготовления

Лук, огурец и помидор нарезают тонкими кружочками. Майонез смешивают с горчицей и намазывают на хлеб. Сверху на каждый кусочек кладут кружок огурца, помидора и лука. Канапе украшают зеленью петрушки.

Канапе с яйцами и шпротами

Ингредиенты

Хлеб белый – 8 ломтиков, яйца – 2 шт., майонез – 1 банка, шпроты – 4 шт., чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., помидор – 1 шт., зелень укропа и петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Лук и помидор нарезают тонкими кружочками. Чеснок натирают на мелкой терке и смешивают с майонезом, смазывают каждый кусочек хлеба. Сверху посыпают измельченными яйцами, затем кладут репчатый лук, кружок помидора, шпроты и небольшие веточки укропа и петрушки. Канапе прикрывают оставшимися ломтиками хлеба и скалывают шпажками.

Канапе с копченой рыбой

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, хрен консервированный – 1 банка, киви – 2 шт., филе копченой рыбы – 5-6 ломтиков, зелень базилика – 30 г.

Способ приготовления

На кусочки хлеба намазывают хрен, сверху кладут кусочки рыбы. Канапе украшают кружочками киви, посыпают зеленью.

Канапе с копченой рыбой

Ингредиенты

Хлеб белый – 8 ломтиков, масло сливочное – 60 г, лук репчатый – 1 шт., филе копченой рыбы – 4 ломтика, сок лимонный – 1 ч. ложка, петрушка – 10 г.

Способ приготовления

Кусочки хлеба намазывают маслом. На четыре из них кладут нарезанный кольцами лук и рыбу, сбрызгивают лимонным соком. Накрывают канапе оставшимися кусочками хлеба и накалывают на шпажки. Помещают на несколько минут в горячую духовку или микроволновую печь, перед подачей к столу украшают канапе веточками петрушки.

Канапе с яйцом и сардинами

Ингредиенты

Хлеб белый – 8 ломтиков, масло сливочное – 60 г, сардины, консервированные в масле – 70 г, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, мелко режут и смешивают с маслом. Каждый кусочек хлеба смазывают подготовленной смесью. На 4 куска хлеба кладут сардины, закрывают оставшимся хлебом и накалывают на шпажки.

Прогревают в микроволновой печи на максимальной мощности в течение 30 секунд. Готовые канапе украшают зеленью.

Канапе с устрицами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, устрицы – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, печень куриная – 100 г, зелень и соль по вкусу.

Способ приготовления

Куриную печень отваривают в подсоленной воде, протирают через сито. Полученную массу смешивают с размягченным маслом. Паштет намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут по одной вареной устрице и закрепляют ее зубочисткой. Канапе украшают зеленью.

Канапе с сардинами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, масло сливочное – 4 ст. ложки, сардины консервированные – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., зелень петрушки и укропа – 10 г.

Способ приготовления

На кусочки хлеба намазывают размягченное сливочное масло, смешанное с измельченным яйцом, сверху кладут кусок рыбы и небольшие веточки укропа и петрушки. Скалывают шпажкой и охлаждают в холодильнике.

Канапе «Малютка»

Ингредиенты

Хлеб белый – 2 ломтика, маслины зеленые – 2 шт., бекон – 100 г, яблоко – 1 шт., салат зеленый – 2 листа.

Способ приготовления Ломтики хлеба и бекон нарезают квадратами. Тонким кусочкам яблока придают ту же форму. Полученные продукты укладывают один на другой, чередуя их с листьями салата. Протыкают канапе зубочисткой в середине, а самой последней насаживают маслину.

Канапе «Ягодка»

Ингредиенты

Клубника – 50 г, шоколад тертый – 20 г, сливки – 20 г, банан – 50 г.

Способ приготовления

Клубнику и банан нарезают кольцами толщиной 1 см. На зубочистку поочередно нанизывают кусочки банана, клубники, чередуя их со взбитыми сливками. Готовые канапе посыпают шоколадом.

Канапе «Изумление»

Ингредиенты

Бекон – 100 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, яйцо вареное – 1 шт., картофель – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень.

Способ приготовления

Яйцо, картофель, лук и огурец мелко нарезают, смешивают с майонезом и горошком. На каждый ломтик бекона кладут по 1 ст. ложке полученной массы и скатывают рулетики, закрепив их зубочисткой. Запекают в духовке в течение 5 минут. Канапе охлаждают и украшают зеленью.

Канапе «Южное»

Ингредиенты

Апельсин – 1 шт., банан – 1 шт., киви – 1 шт., груша – 1 шт., пудра сахарная – 50 г.

Способ приготовления

Фрукты очищают, нарезают тонкими ломтиками одинаковой

формы и осторожно накалывают на зубочистку. Готовые канапе посыпают сахарной пудрой.

Канапе «Восторг»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, яйцо вареное – 1 шт., бекон – 2 ломтика, икра красная – 30 г, майонез – 2 ч. ложки, зелень петрушки.

Способ приготовления

Ломтикам хлеба и бекона придают форму овала размером с куриное яйцо. На зубочистку сначала накалывают половинку яйца срезом вверх, затем хлеб, смазанный майонезом, сверху выкладывают икру, зелень, накрывают ломтиком бекона.

Канапе «Восточное»

Ингредиенты

Лист виноградный – 3 шт., фасоль консервированная – 1 ст. ложка, яйца вареные – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, шампиньоны – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, рис вареный – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очищают, мелко нарезают, смешивают с фасолью, рисом и майонезом. Шампиньоны мелко нарезают, жарят в масле до полуготовности, добавляют к остальным ингредиентам, солят, перчат. Виноградные листья на 1 минуту опускают в кипяток, затем заворачивают в них полученную массу. Чтобы лист не разворачивался, закрепляют его шпажкой. Канапе на 5-10 минут ставят в духовку.

Канапе «Весенняя радость»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, огурец – 1 шт., редис – 100 г, зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи нарезают кружочками, хлебу придают ту же форму с помощью формочки. На зубочистку накалывают кружочки огурца, редиса, хлеба, заранее их посолив. Канапе украшают зеленью.

Канапе «Рубин»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 2 ломтика, вишня – 10 ягод, колбаса копченая – 100 г, помидоры мелкие – 3 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Колбасу нарезают маленькими кружками, используя при этом формочки, хлеб обжаривают в масле до светло-коричневого цвета. Из долек помидора и ломтиков хлеба вырезают кружки такого же диаметра. Все компоненты укладывают друг на друга, протыкают

канапе шпажками, украшают вишенками.

Канапе «Винни-Пух»

Ингредиенты

Пастила яблочная – 50 г, мармелад – 100 г, банан – 100 г, конфеты шоколадные с темной начинкой – 100 г, стружка кокосовая – 20 г.

Способ приготовления

Пастилу, мармелад, банан нарезают кружочками. Конфеты делят на 3 части. Делают из ингредиентов канапе, проткнув их шпажкой, украшают кокосовой стружкой.

Канапе «Соната»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 3 ломтика, сосиски – 2 шт., бекон – 100 г, сало копченое – 30 г, салат зеленый – 3 листа, кетчуп по вкусу.

Способ приготовления

Сосиски, хлеб, бекон, сало и листья салата нарезают одинаковыми кусочками, делают канапе, проткнув ингредиенты шпажками. Готовые канапе по кругу укладывают на тарелку и поливают кетчупом.

Канапе с беконом

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 2 ломтика, бекон – 100 г, майонез – 1 ст. ложка, помидор – 1 шт., зелень по вкусу.

Способ приготовления

Бекон, хлеб и помидор нарезают одинаковыми кусочками. Складывают их в произвольном порядке, переслаивая майонезом, протыкают шпажкой. Готовое блюдо украшают зеленью.

Канапе «Шашлычок»

Ингредиенты

Мясо свиное – 100 г, лук репчатый мелкий – 2 шт., шампиньоны – 50 г, кетчуп – 2 ст. ложки, маргарин сливочный – 2 ст. ложки, зелень, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кусочками, солят, перчат. Лук нарезают кольцами, шампиньоны – ломтиками, поджаривают на маргарине вместе с мясом. Делают из ингредиентов канапе, поливают их кетчупом и украшают зеленью.

Канапе «Фантазия»

Ингредиенты

Виноград – 50 г, яблоко – 1 шт., абрикосы – 5 шт., сливки взбитые – 50 г, орехи тертые – 10 г.

Способ приготовления

Яблоко очищают от кожицы, нарезают маленькими кусочками. Абрикосы делят на две половинки, удаляют косточки.

Из винограда также удаляют косточки. Из подготовленных фруктов и ягод делают канапе, проткнув их шпажками. Блюдо украшают взбитыми сливками и орехами.

Канапе «Удивление»

Ингредиенты

Палочки крабовые – 50 г, паштет печеночный – 20 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, яйцо – 1 шт., зелень петрушки и укропа.

Способ приготовления

Осторожно разворачивают крабовые палочки, намазывают на них паштет, посыпают зеленью и добавляют кукурузу. Теперь аккуратно сворачивают их в рулеты, которые смазывают яйцом и запекают в духовке в течение 2-3 минут. Чтобы рулет не разворачивался, закрепляют его шпажкой.

Канапе «Утро»

Ингредиенты

Окорок копченый – 2 ломтика, майонез – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, помидор – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., зелень по вкусу.

Способ приготовления

Помидор и яйцо измельчают, смешивают с майонезом и мелко нарезанным чесноком, добавляют зелень. На ломтики копченого окорока столовой ложкой выкладывают подготовленную массу, скатывают рулетики и закрепляют их шпажками. Канапе подогревают в духовке, к столу подают слегка охлажденными.

Канапе «Праздник»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 18 ломтиков, ветчина – 100 г, масло сливочное – 50 г, анчоусы – 100 г, майонез – 100 г, оливки – 5 шт., яйцо вареное – 1 шт., пикули – 150 г, соль, перец.

Способ приготовления

Деревянной ложкой в миске перемешивают масло, пикули и половину анчоусов, протертых через сито, мелко нарезанное яйцо, майонез, соль и перец. Приготовленную смесь намазывают на кусочки хлеба. Сверху кладут ломтики ветчины, оставшиеся анчоусы, чередуя их с дольками оливок. Канапе закрепляют шпажками.

Канапе «Прилив»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный без корочек – 5 ломтиков, масло сливочное – 80 г, яйца – 2 шт., анчоусы очищенные – 6 шт., майонез – 2 ст. ложки, оливки – 3 шт.

Способ приготовления

Яйца очищают и мелко нарезают, смешивают их с анчоусами, майонезом, маслом. Полученную массу намазывают на хлеб, украшают дольками оливок, протыкают шпажками.

Канапе «Лисичкин завтрак»

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, горчица столовая – 1 ч. ложка, язык говяжий вареный – 100 г, мясо цыпленка – 50 г, желе мясное – 50 г.

Способ приготовления

На круглые ломтики хлеба намазывают масло, растертое с горчицей. Вокруг делают ободок из мелко нарезанного вареного языка, а посередине выкладывают мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка политое желе. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Карнавал»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 6 ломтиков, масло сливочное – 60 г, перец сладкий красный – 3 шт., анчоусы – 50 г, майонез – 50 г, каперсы – 30 г, маслины – 3 шт., зелень петрушки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба круглой формы наносят слой масла. Перец пекут в духовке, очищают и мелко нарезают. Перемешивают нарубленные анчоусы, перец и каперсы, добавляют майонез и снова перемешивают. Полученную смесь намазывают на хлеб. В середину кладут 1/2 маслины, а вокруг нее делают ободок из мелко нарезанной петрушки.

Канапе «Верона»

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, масло сливочное – 50 г, анчоусы – 100 г, каперсы – 20 г, майонез – 100 г, маслины зеленые – 3 шт.

Способ приготовления

Ломтики хлеба, вырезанные в форме сердца, смазывают слоем масла. Перемешивают нарубленные каперсы и анчоусы. Полученную смесь кладут на середину смазанного маслом ломтика хлеба. Украшают майонезом. Поверх готового канапе кладут половинку зеленой маслины.

Канапе «К завтраку»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, соус из анчоусов – 20 г, филе анчоусов – 50 г, каперсы – 20 г, желток яичный – 1 шт., зелень петрушки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба круглой формы намазывают масло, смешанное с соусом из анчоусов. Сверху кладут филе анчоуса,

свернутое колечком, вложив в его середину каперс. Вокруг филе делают ободок из вареного желтка, протертого через сито и перемешанного с мелко нарезанной петрушкой. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Зимнее солнце»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, анчоусы – 100 г, каперсы – 30 г, маслины – 7 шт., яйцо – 1 шт.

Способ приготовления

Нарубленные анчоусы и каперсы перемешивают, намазывают масло на подрумяненные в духовке на решетке гренки круглой формы, сверху наносят слой приготовленной смеси, хорошо разравнивают. На середину каждого канапе кладут по маслине, вокруг делают ободок из сваренного вкрутую яйца, протертого через сито. Накалывают на шпажки.

Канапе «Блюдо»

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, семга – 150 г, огурцы соленые – 100 г.

Способ приготовления

Рыбу нарезают тонкими ломтиками, огурцы – мелкими кубиками. Хлеб подсушивают в тостере, намазывают на него масло, сверху кладут тонкие ломтики семги, по краям украшают кубиками соленых огурцов. Канапе протыкают шпажками.

Канапе «Изысканные»

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, масло сливочное – 30 г, сельдь – 50 г, молоки сельди – 10 г, желтки яичные вареные – 3 шт., лук зеленый – 10 г.

Способ приготовления

На ломтики ржаного хлеба намазывают масло, укладывают на них кусочки молок и тонкие ломтики сельди. Украшают мелко нарезанным зеленым луком и рублеными яичными желтками. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Мадрид»

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, раки – 10 шт., грибы – 30 г, майонез – 100 г, филе анчоусов – 20 г, каперсы – 10 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо вареных раков, нарезанное мелкими кубиками, перемешивают с мелко нарезанными вареными грибами, измельченными анчоусами, майонезом, перцем и солью. Обжаривают в масле хлеб. Кладут смесь на ломтики хлеба

горкой. По краям каждого делают ободок из мелко нарезанной петрушки, а сверху кладут каперс. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Прибой»

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, омар – 150 г, каперсы – 50 г, желе мясное – 50 г, майонез – 100 г, огурцы соленые – 50 г, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки.

Способ приготовления

Мясо омара мелко нарезают, смешивают с нарубленными каперсами и майонезом. Хорошо все перемешивают. Нарезанный кружками хлеб обжаривают в масле и кладут на него горкой полученную смесь. По краям делают ободок из измельченных соленых огурцов и петрушки, слегка поливают желе. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Хитин»

Ингредиенты

Хлеб – 10 ломтиков, масло сливочное – 80 г, омар – 150 г, желтки яичные вареные – 2 шт., маслины зеленые – 5 шт., уксус столовый – 1 ч. ложка, соль.

Способ приготовления

Омара отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, вынимают и нарезают мякоть ломтиками. На каждый ломтик хлеба, смазанный маслом, кладут по ломтику омара. По краю украшают протертыми через сито желтками, а сверху – половинкой маслины. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Царь горы»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, масло сливочное – 40 г, салат зеленый – 100 г, яйцо вареное – 1 шт.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут горкой мелко нарезанный салат, украшают нарезанным кружками яйцом. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Адмиральские»

Ингредиенты

Хлеб – 10 ломтиков, масло сливочное – 50 г, раки – 10 шт., маслины зеленые – 10 шт., соус из анчоусов – 50 г.

Способ приготовления

Намазывают масло, смешанное с соусом из анчоусов, на круглые кусочки хлеба, подрумяненные в духовке на решетке. Шейки сваренных раков очищают от панциря и разрезают в длину пополам. Кладут эти половинки на гренки так, чтобы получилась буква Х. Украшают канапе маслинами, протыкают шпажками.

Канапе «На скорую руку»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, масло сливочное – 80 г, паста из анчоусов – 60 г, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки.

Способ приготовления

Ломтики хлеба произвольной формы обжаривают в растительном масле, намазывают на них пасту из анчоусов, растертую со сливочным маслом. Украшают зеленью петрушки. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Веер»

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, салат-латук – 4 листа, майонез – 30 г, сыр – 50 г, помидор – 1 шт.

Способ приготовления

На ломтики хлеба кладут по листику салата-латука, майонез, ломтик сыра и дольку помидора. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Рачки»

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, майонез – 100 г, раки – 10 шт., зелень укропа, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Раков отваривают в подсоленной воде, охлаждают. Шейки и клешни очищают от панциря, мелко нарезают, смешивают с майонезом, солят, перчат, кладут на подготовленные ломтики хлеба и украшают зеленью укропа. Протыкают канапе шпажками.

Канапе «Чудо»

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, масло сливочное – 80 г, икра кетовая – 100 г, каперсы – 20 г.

Способ приготовления

На подрумяненные в духовке ломтики хлеба произвольной формы намазывают масло, сверху кладут кетовую икру. Украшают каперсами. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Царская трапеза»

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, икра зернистая – 150 г, лимон – 40 г, масло сливочное – 80 г.

Способ приготовления

На подрумяненные в духовке ломтики хлеба намазывают масло, сверху кладут зернистую икру. Очищают лимон от кожуры, нарезают ломтиками и украшают ими канапе. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Париж»

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, масло сливочное – 80 г, устрицы – 20 шт., сок раковый – 40 г, вино белое – 150 мл.

Способ приготовления

Намазывают масло на круглые ломтики хлеба, подрумяненные в духовке на решетке, украшают их по краю маслом, смешанным с раковым соком. В середину кладут тушенные в белом вине устрицы. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Роскошные»

Ингредиенты

Хлеб – 7 ломтиков, майонез – 80 г, креветки – 250 г, каперсы – 20 г, зелень петрушки.

Способ приготовления

Креветки очищают, мясо мелко нарезают и смешивают с майонезом. Намазывают эту смесь на подрумяненные в духовке ломтики хлеба любой формы, разравнивают и кладут сверху по 3 каперса. По краю делают ободок из мелко нарезанной петрушки. Протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Пикантные»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, масло сливочное – 40 г, майонез – 1 ст. ложка, томатная паста – 1 ч. ложка, хрен тертый – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, сахар – 1/2 ч. ложки, сыр твердый – 100 г, помидор – 1 шт., редис – 4 шт., зелень укропа или петрушки, перец.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло. Майонез смешивают с томатной пастой, хреном, горчицей, сахаром, натертым сыром (50 г), перцем. Полученную смесь намазывают на ломтики хлеба.

Раскладывают слоями нарезанные тонкими ломтиками помидор, оставшийся сыр, а также нарезанный кружочками редис. Украшают канапе зеленью укропа или петрушки, протыкают шпажками.

Канапе «Зайка»

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 20 г, смесь творожно-морковная – 50 г, сливы маринованные – 4 шт.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, затем выкладывают толстым слоем творожно-морковную смесь. Смесь не разравнивают, а оставляют в виде горок. Украшают канапе сливами и протыкают шпажками.

Канапе «Желе»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, майонез – 2 ст. ложки, желе мясное – 100 г, салат овощной – 70 г, помидор – 1 шт., редис – 4 шт., морковь вареная – 1 шт.

Способ приготовления

На хлеб намазывают майонез и кладут на него овощной салат. Нарезают ломтиками помидор, редис и морковь, украшают ими канапе, сверху заливают желе.

Канапе «Луковое счастье»

Ингредиенты

Хлеб – 15 ломтиков, паштет из зеленого лука – 250 г, огурец консервированный – 50 г.

Способ приготовления

На ломтики хлеба выдавливают из кондитерского рожка паштет из лука, украшают кружками огурца, протыкают шпажками.

Канапе «Новинка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, масло сливочное – 30 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, корень сельдерея – 100 г, орехи – 20 г, яблоко – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, поливают лимонным соком. Отварной корень сельдерея нарезают маленькими кубиками, перемешивают с толчеными орехами, майонезом или сметаной. Полученную смесь раскладывают по канапе, украшают ломтиками яблока, толчеными орехами. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Бабушка»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, масло сливочное – 50 г, огурец – 1 шт., ветчина – 6 ломтиков, колбаса – 5 ломтиков, килька пряного посола – 6 шт.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают масло, кладут сверху ломтики огурца и на них по ломтику колбасы, ветчины и по вычищенной кильке. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Гостеприимство»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, масло сливочное или сырное – 40 г, сыр – 100 г, сливы маринованные (или виноград) – 6 шт.

Способ приготовления

На нарезанные в виде треугольников ломтики пшеничного хлеба намазывают сливочное или сырное масло. Сыр нарезают

такими же треугольными ломтиками, как и хлеб. На каждое канапе кладут ломтик сыра, рядом выкладывают виноград или половинку сливы. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Одуванчик»

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр – 40 г, паста томатная – 1 ст. ложка, сметана – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

На хлеб намазывают масло, сверху кладут ломтики сыра. Томатную пасту смешивают со сметаной и украшают этой смесью канапе. Протыкают канапе шпажками.

Канапе с ветчиной

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 5 ломтиков, ветчина – 5 ломтиков, хрен консервированный – 1 банка, майонез – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., зелень – 30 г.

Способ приготовления

Помидор нарезают кружочками, зелень измельчают. Хрен смешивают с майонезом, получившуюся массу намазывают на кусочки хлеба. Сверху кладут ломтик ветчины, кружочек помидора и посыпают зеленью.

Канапе «Цветник»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, масло сырное розовое – 50 г, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., соль.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают слой сырного масла. Нарезают яйцо кружками, помидор или перец – продолговатыми ломтиками. На слой сырного масла выкладывают кружочки яйца, затем ломтики помидора или перца. Солят, протыкают готовые канапе шпажками.

Канапе «Июльские»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, закуска из хрена – 40 г, помидоры – 2 шт., укроп.

Способ приготовления

На ломтики хлеба намазывают слой закуски из хрена, кладут по кружку помидора, украшают зеленью укропа. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Олива»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, сыр плавленый – 100 г, яйцо – 1 шт., оливки – 2 шт., майонез.

Способ приготовления

На круглые ломтики хлеба намазывают масло, затем майонез. Нарезают яйцо кружками и кладут на середину каждого канапе по кружку яйца и по кусочку плавленого сыра. Готовые канапе украшают оливками и протыкают шпажками.

Канапе «Австралия»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 10 г, сыр – 40 г, салат зеленый – 4 шт., огурец – 1 шт.

Способ приготовления

Намазывают на ломтики хлеба масло и покрывают их зеленым салатом так, чтобы он немного свешивался через край. Неочищеный огурец нарезают кружками. На салат укладывают нарезанный ломтиками сыр, а сверху – кружок огурца. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе «Сюрприз»

Ингредиенты

Хлеб – 6 ломтиков, сыр домашний – 100 г, молоко – 2 ст. ложки, сливы – 6 шт., соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Смешивают пропущенный через мясорубку домашний сыр (80 г) с солью, перцем и молоком, выкладывают смесь на ломтики хлеба. Вынимают из слив косточки, освободившееся пространство заполняют кусочками оставшегося нарезанного сыра. Кладут сливы на канапе, протыкают их шпажками.

Канапе «Богатырь»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, хрен натертый – 20 г, сметана – 20 г, редис – 8 штук, зелень петрушки.

Способ приготовления

Хрен смешивают со сметаной, намазывают массу на хлеб. Сверху кладут нарезанный кружочками редис. Украшают канапе зеленью петрушки, протыкают шпажками.

Канапе с баклажанами

Ингредиенты

Хлеб – 5 ломтиков, баклажаны – 2 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки – 10 г, зелень базилика – 10 г, чеснок – 1 долька, зелень укропа – 10 г, зелень кинзы – 10 г, масло растительное – 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны нарезают тонкими кружочками, посыпают солью и обжаривают в растительном масле. Чеснок пропускают через чесноковыжималку, зелень измельчают. Майонез смешивают с чесноком и зеленью, намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут кружочки баклажанов.

Канапе «Мексика»

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 4 ломтика, масло сливочное – 20 г, сыр – 80 г, редька – 1 шт., сметана – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., перец сладкий – 1 шт.

Способ приготовления

Редьку очищают, натирают, смешивают со сметаной. Помидор нарезают кружками, перец – длинными полосками. Сыр нарезают тонкими ломтиками. На ломтики хлеба намазывают масло, кладут сверху ломтики сыра, на них или рядом выкладывают немного редьки со сметаной. Затем раскладывают по канапе кружки помидора и полоски болгарского перца. Готовые канапе протыкают шпажками.

Канапе с горчицей

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 8 ломтиков, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., майонез – 50 г, горчица – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Репчатый лук, огурец и помидор нарезают тонкими кружочками. Майонез смешивают с горчицей и намазывают полученную массу на хлеб. Сверху на каждый кусочек хлеба кладут по кружку огурца, помидора и лука, украшают зеленью петрушки, прикрывают ломтиками хлеба и скалывают готовые канапе шпажками.

Канапе с цуккини

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 8 ломтиков, цуккини – 2 шт., майонез – 50 г, сыр твердых сортов – 4 кусочка, масло растительное – 50 г, зелень кинзы – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини нарезают тонкими кружочками, солят и обжаривают в растительном масле. Зелень мелко рубят. Майонез смешивают с зеленью, намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут кружочки цуккини, прикрывают ломтиками хлеба. На каждое канапе кладут кусочек сыра и скалывают шпажками.

Канапе с салатом

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, масло сливочное – 50 г, капуста белокочанная – 200 г, кукуруза консервированная – 4 ст. ложки, палочки крабовые – 10 шт., яйцо – 1 шт., майонез – 100 г, зелень – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, крабовые палочки и сваренное вкрутую

яйцо измельчают. Все компоненты смешивают, солят, заправляют майонезом.

Готовый салат выкладывают на обжаренные в масле кусочки хлеба, украшают зеленью, прикрывают ломтиками хлеба и скалывают шпажками.

Канапе с сыром

Ингредиенты

Хлеб – 5 ломтиков, сыр твердый – 5 ломтиков, майонез – 100 г, яйца – 2 шт., зелень, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца измельчают, смешивают с майонезом, добавляют измельченную зелень и соль. Полученную массу намазывают на кусочки хлеба, сверху кладут ломтики сыра и скалывают шпажками.

Хрустящий хлеб с чесноком

Ингредиенты

Хлеб ржаной – 4 ломтика, масло сливочное – 50 г, яйцо – 1 шт., молоко – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки.

Способ приготовления

Чеснок натирают на терке, яйцо взбивают с молоком. Хлеб намазывают маслом, натирают чесноком и обмакивают в яично-молочную смесь. Выкладывают подготовленные куски хлеба в прогретую посуду и запекают в микроволновой печи или духовке сначала с одной стороны, а затем с другой.

Канапе «Веселые ребята»

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, масло сливочное – 40 г, сыр тертый – 70 г, орехи толченые – 2 ст. ложки, персики консервированные – 100 г.

Способ приготовления

Намазывают на ломтики хлеба масло, посыпают смесью тертого сыра с толчеными орехами, сверху укладывают по 2 фруктовые дольки. Готовые канапе протыкают шпажками.

Хрустящий хлеб с корицей

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, вино красное – 4 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ч. ложки, белок яичный – 1 ч. ложка, масло сливочное – 20 г, корица – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Сахарную пудру смешивают с корицей и красным вином. Белок с помощью миксера взбивают в густую пену. Каждый кусочек хлеба намазывают маслом, обмакивают сначала в подслащенное и ароматизированное вино, а затем во взбитый белок. Запекают хлеб в микроволновке или духовке с одной стороны, переворачивают и запекают с другой стороны.

Канапе «Норвегия»

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, скумбрия – 1 банка, майонез – 50 г, яйца – 2 шт., петрушка – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца мелко режут, смешивают с майонезом и скумбрией и все тщательно перемешивают. Полученную массу намазывают на кусочки хлеба, посыпают измельченной петрушкой, прикрывают кусочками хлеба и скалывают канапе шпажками.

Канапе с ветчиной и огурцом

Ингредиенты

Хлеб – 8 ломтиков, ветчина – 4 ломтика, огурец консервированный – 2 шт., майонез – 2 ст. ложки, помидор – 1 шт., зелень – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Помидор нарезают кружочками, зелень измельчают. Огурцы нарезают кружочками. На хлеб намазывают майонез, сверху кладут ломтик ветчины, кружочек помидора, посыпают канапе зеленью, прикрывают хлебом и скалывают шпажками.

Хрустящий хлеб с яйцами

Ингредиенты

Хлеб пшеничный – 6 ломтиков, яйца – 2 шт., сливки – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Смешивают яйца со сливками и обмакивают в эту смесь кусочки хлеба. Прогретый в духовке противень смазывают маслом, выкладывают на него подготовленные кусочки хлеба и запекают их в духовке или микроволновой печи.

Переворачивают хлеб и держат в духовке еще несколько минут.

Хрустящие хлебцы с сыром и луком

Ингредиенты

Хлеб – 4 ломтика, лук репчатый – 1 шт., сыр твердый – 50 г, масло сливочное – 4 ч. ложки, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук натирают на терке или мелко режут. Хлеб смазывают маслом, посыпают репчатый луком, тертым сыром, перчат и запекают в микроволновой печи или горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

После этого кусочки хлеба переворачивают и прогревают еще несколько минут.

Тартинки с икрой

Ингредиенты

Масло сливочное – 50 г, творог с зеленью – 100 г, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень укропа – 2 ст. ложки, тосты из пшеничного хлеба – 4 шт., икра красная – 80 г, соль морская на кончике ножа.

Способ приготовления

Масло с творогом перемешивают, немного взбивают, добавляют соль, нарезанный укроп и сок лимонный. Массу намазывают на тосты, сверху выкладывают икру.

Глава 4. Холодные закуски

К холодным закускам относятся блюда, употребляемые охлажденными: заливные, студни, холодцы и пр. Для их приготовления используют свежие, квашеные, соленые и вареные овощи, фрукты, рыбу и морепродукты, мясные продукты, сыр, яйца. Основное назначение закусок – подготовить организм к приему пищи, так как они способствуют лучшему отделению пищеварительных соков. Особым сокогонным действием обладают острые закуски из маринованных и соленых овощей. Холодные закуски делят на две группы: готовые копченые, соленые и маринованные изделия; блюда, прошедшие тепловую обработку и состоящие из нескольких предварительно охлажденных продуктов. К закускам второй группы относят салаты, заливные, студни и холодцы. Часто спрашивают, в чем отличие холодных блюд от закусок. Например, винегрет, подаваемый перед обедом, служит закуской, а предлагаемый на завтрак – самостоятельным холодным блюдом. Вкус холодных закусок изменяют с помощью различных пряностей, специй, горчицы, хрена, майонеза, соусов. Данные ингредиенты следует применять очень осторожно, поскольку они далеко не всегда улучшают вкусовые качества продуктов. Например, молотый мускатный орех удачно сочетается со свежими грибами, но не подходит для маринованных.

Холодные закуски украшают кружочками и ломтиками свежих овощей, фруктов, ягодами, листьями зеленого салата и зеленью, консервированными горошком, фасолью, маслинами и оливками. Перед подачей к столу закуски выдерживают в холодильнике не менее 20 минут.

Закуска слоеная с печенью

Ингредиенты

Печень куриная – 150 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, майонез – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, картофель вареный – 2 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень сельдерея – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, пропускают через мясорубку, обжаривают в 1 ст. ложке масла. Из картофеля готовят пюре с добавлением оставшегося масла, соли и взбитого яичного белка.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выкладывают половину охлажденного картофельного пюре, затем – слой обжаренной печени, сверху оставшееся пюре.

Разравнивают поверхность, смазывают яичным желтком, запекают в духовке до образования румяной корочки, охлаждают, нарезают небольшими кусочками и выкладывают на блюдо. Посыпают нашинкованным луком и поливают майонезом. Нарезанные кружками огурец и помидор выкладывают сверху слоями, смазывая каждый майонезом. Последним слоем выкладывают кукурузу и нарубленную зелень сельдерея.

Закуска рыбная

Ингредиенты

Тесто слоеное – 300 г, консервы рыбные – 70 г, перец сладкий – 50 г, лук репчатый – 50 г, салат – 50 г, сыр твердых сортов – 70 г, майонез – 80 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из слоеного теста формуют небольшие корзиночки, выпекают в течение 10 минут при температуре 270° С. Репчатый лук, сладкий перец и салат очищают и шинкуют, заправляют майонезом, солью, перцем, консервированную рыбу нарезают кусочками. Все составляющие начинки смешивают, раскладывают по волованам (корзиночкам) и посыпают тертым сыром.

Готовые волованы помещают в холодильную камеру на 20-30 минут.

Закуска испанская

Ингредиенты

Перец сладкий красный – 100 г, лук репчатый – 50 г, яйцо – 2 шт., оливки консервированные – 1 банка, салат зеленый – 5 листьев, мидии консервированные – 2 банки, маслины консервированные – 1 банка, грудинка копченая – 125 г, масло растительное – 50 г, уксус винный – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сладкий перец и репчатый лук очищают, нарезают тонкими кольцами. Сваренные вкрутую яйца очищают и разрезают каждое на 8 частей. Мидии, маслины и оливки укладывают на 4 тарелки, вокруг раскладывают кольца сладкого перца и репчатого лука, листья салата, сверху – ломтики яиц и нарезанную тонкими ломтиками грудинку. Смешивают 2 ст. ложки заливки от мидий, масло, уксус, соль и перец, тщательно перемешивают. Готовой заливкой следует сбрызнуть закуску. К испанской закуске можно подать сухое красное вино или охлажденное пиво.

Баклажаны с чесноком

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны запекают в духовке, затем обдают холодной

водой, снимают кожицу, мякоть пропускают через мясорубку, смешивают с толченым чесноком, маслом, лимонным соком и солью.

Закуска из чернослива, моркови и грецких орехов

Ингредиенты

Чернослив – 400 г, морковь вареная – 3 шт., сметана – 150 г, орехи грецкие – 100 г, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 50 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно замоченный чернослив мелко нарезают и смешивают с грецкими орехами, нарезанной кружочками морковью и толченым чесноком. Добавляют сметану, соль, перемешивают, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Закуска грибная

Ингредиенты

Шампиньоны – 300 г, сыр твердых сортов – 100 г, сметана или сливки – 250 г, укроп, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шампиньоны моют, очищают, стараясь не повредить шляпки, вынимают ножки. Ножки рубят на мелкие кусочки, добавляют тертый сыр и нарезанную зелень укропа, приправляют солью и перцем. Приготовленной начинкой наполняют шляпки, укладывают их на сковороду, заливают сметаной и

ставят в разогретую духовку на 30 минут. Перед подачей к столу охлаждают.

Закуска греческая из зеленого лука

Ингредиенты

Лук зеленый – 500 г, масло растительное – 1 ст. ложка, корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., лист лавровый – 1 шт., тимьян или кориандр, соль, перец черный горошком.

Способ приготовления

Лук зеленый моют, нарезают кусочками длиной около 1 см, корень сельдерея очищают, натирают на крупной терке, добавляют растительное масло, сок лимона, соль и специи, наливают небольшое количество кипятка и тушат 4 минуты.

К столу блюдо подают охлажденным.

Лук маринованный

Ингредиенты

Лук репчатый – 5 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, уксус столовый – 3 ст. ложки, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 2 шт., зелень укропа и петрушки – 10 г, соль, перец черный горошком – 4 шт.

Способ приготовления

В столовый уксус вливают растительное масло, добавляют

сахар, соль, зелень и специи, очищенный и нарезанный кольцами репчатый лук и, помешивая, нагревают до 70оС, после чего быстро охлаждают.

К столу подают вместе с тонкими ломтиками хлеба.

Баклажаны с сыром и помидорами

Ингредиенты

Баклажаны – 4 шт., помидоры – 350 г, сыр – 250 г, масло оливковое – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют и разрезают вдоль пополам. Ложкой удаляют мякоть и мелко ее нарезают. Посыпают половинки баклажанов солью и оставляют на 30 минут. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, выни-

мают мякоть, нарезают, смешивают с нарубленной мякотью баклажанов и перцем. Баклажаны наполняют фаршем, укладывают их на смазанный маслом противень, посыпают тертым сыром и ставят в разогретую до 180° С духовку на 20 минут.

Грибы, тушенные с помидорами

Ингредиенты

Грибы белые – 200 г, масло сливочное – 15 г, сметана – 100 г, лук репчатый – 1 шт., помидоры – 2 шт., зелень укропа – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные и промытые грибы нарезают дольками, укладывают на сковороду, добавляют мелко нарезанный лук, соль, масло и жарят в течение 5-7 минут. Затем вливают разведенную небольшим количеством воды сметану и тушат в течение 15 минут. Добавляют очищенные от кожицы, мелко нарезанные помидоры и тушат до готовности.

Подают к столу, посыпав рубленой зеленью укропа.

Артишоки, фаршированные сельдью

Ингредиенты

Артишоки консервированные – 9 шт., творог – 50 г, филе сельди малосольной – 200 г, зелень петрушки – 30 г, перец по вкусу.

Способ приготовления

Из середины артишоков вырезают мякоть. Артишоки начиняют творогом, сверху кладут кусочки рыбного филе, перчат и украшают веточками петрушки.

Запеканка из кукурузы

Ингредиенты

Кукуруза консервированная – 100 г, молоко – 50 мл, манная крупа – 1 ст. ложка, масло сливочное – 3 ст. ложки, яйцо – 1 шт.,

сметана – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления Кукурузу заливают молоком, тушат до испарения влаги, затем добавляют манную

крупу, соль, масло и нагревают на слабом огне в течение 10 минут. Добавляют яйцо, рубленую зелень петрушки, перемешивают, выкладывают на посыпанный панировочными сухарями противень и ставят его в разогретую до 180° С духовку на 5-10 минут. Готовую запеканку поливают сметаной и подают к столу.

Лепешки из фасоли с луковым соусом

Ингредиенты

Фасоль белая – 300 г, бульон овощной – 300 мл, яйцо – 1 шт., сало свиное – 100 г, мука пшеничная – 5 ст. ложек, сухари панировочные – 3 ст. ложки, масло растительное – 4 ст. ложки, лук репчатый – 3 шт., зелень укропа – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль варят до готовности в подсоленной воде, затем пропускают через мясорубку, добавляют перец, яйцо, муку и замешивают тесто. Формуют лепешки и обваливают каждую в панировочных сухарях. Для приготовления соуса обжаривают мелко нарезанные сало и лук, вливают овощной бульон, доводят его до кипения, убавляют огонь, добавляют рубленую зелень укропа и нагревают в течение 5 минут.

Обжаривают лепешки в масле, поливают соусом и подают к столу.

Чернослив, фаршированный творогом и орехами

Ингредиенты

Чернослив – 200 г, творог – 100 г, желток яичный – 1 шт., крупа манная – 1 ст. ложка, сахар – 2 ст. ложки, орехи грецкие – 100 г, сметана – 50 г, масло сливочное – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Из предварительно замоченного чернослива удаляют косточки. Для приготовления фарша творог протирают через сито, смешивают с манной крупой, сахаром, яичным желтком и измельченными орехами. Начиняют фаршем чернослив, выкладывают на смазанный маслом противень и ставят в разогретую до 180° С духовку на 10 минут. Готовый чернослив поливают сметаной и подают к столу.

Свекольная икра

Ингредиенты

Свекла – 3 шт., морковь – 3 шт., лук репчатый – 3 шт., чеснок

– 3 дольки, масло растительное – 4 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу варят до полуготовности, затем очищают, натирают на крупной терке и обжаривают в масле в течение 3 минут, потом добавляют мелко нарезанные морковь и лук, соль, перец, вливают немного воды и тушат 20 минут.

Готовую икру охлаждают, смешивают с толченым чесноком и подают к столу.

Лук, тушенный со сливами

Ингредиенты

Лук репчатый – 2 шт., жир свиной – 1 ст. ложка, сливы – 4 шт., зелень петрушки – 30 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сливы моют, удаляют из них косточки, мякоть мелко нарезают, выкладывают на сковороду, добавляют нарезанный кольцами лук, жир, соль и жарят в течение 3 минут. Затем вливают немного воды, сок лимонный и тушат на медленном огне в течение 10 минут. Готовое блюдо посыпают рубленой зеленью петрушки и подают к столу.

Огурцы, фаршированные сырыми овощами

Ингредиенты

Огурцы – 4 шт., помидоры – 4 шт., капуста белокочанная – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., сметана – 100 г, зелень укропа – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы очищают от кожицы, разрезают вдоль пополам, удаляют семена и часть мякоти. Мякоть мелко нарезают, смешивают с пропущенными через мясорубку помидорами и капустой, рубленым яйцом, 50 г сметаны и солью. Заполняют полученной массой половинки огурцов, поливают оставшейся сметаной и подают к столу, посыпав измельченной зеленью укропа.

Картофель, фаршированный мясом и сыром

Ингредиенты

Картофель – 8 шт., фарш говяжий – 150 г, сыр тертый – 100 г, тмин – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, перец острый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 50 г, масло растительное – 50 г, сливки – 40 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша мелко нарезанные лук, чеснок и острый перец обжаривают в растительном масле. Добавляют говяжий фарш, соль, немного воды и тушат в течение 15 минут,

после чего охлаждают и смешивают с сыром и сливками. Очищенный картофель варят до полуготовности, потом разрезают пополам, вынимают из середины мякоть и смешивают ее с приготовленным фаршем.

Половинки картофеля заполняют фаршем, выкладывают на смазанный сливочным маслом противень, посыпают тмином и ставят в разогретую до 180° С духовку на 20 минут.

Вешенки в желе

Ингредиенты

Вешенки – 400 г, желатин – 20 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки – 30 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы нарезают крупными ломтиками, отваривают в подсоленной воде и мелко нарезают. Предварительно замоченный желатин заливают грибным отваром и нагревают, помешивая, до полного растворения. В формочки кладут грибы, заливают бульоном с желатином и ставят в прохладное место на 1 час.

Подают к столу, украсив ломтиками яиц и веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные маслятами и луком

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., лук репчатый – 2 шт., маслята консервированные – 150 г, сметана – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхушку и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша мелко нарезают грибы и лук, добавляют рубленую зелень петрушки, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, поливают сметаной и подают к столу.

Картофельные лепешки с сыром и зеленым луком

Ингредиенты

Картофель – 4 шт., мука пшеничная – 3 ст. ложки, вода – 1 стакан, шпик – 100 г, масло растительное – 100 г, яйцо – 1 шт., лук зеленый – 40 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный картофель отваривают, пропускают через мясорубку, добавляют муку, мелко нарезанный лук зеленый, яйцо, соль, перец, вливают воду и замешивают тесто.

Формуют из теста лепешки, на каждую кладут по тонкому ломтику шпика и жарят в масле до готовности.

Картофель с сырным соусом

Ингредиенты

Картофель – 5 шт., яйца – 4 шт., сыр тертый – 150 г, лук репчатый – 1 шт., сок лимонный – 2 ст. ложки, сливки – 100 г, масло растительное – 70 г, салат зеленый – 1 пучок, оливки черные – 5-7 шт., соль, перец – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Очищенный лук нарезают тонкими кольцами, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком и оставляют на 30 минут. Картофель очищают, моют и отваривают в подсоленной воде. Для приготовления соуса сыр смешивают со сливками, выкладывают на разогретую сковороду, вливают масло и тушат до загустения.

Картофель поливают соусом, украшают кольцами лука, оливками, рублеными яйцами, нарезанными полосками листьями салата и подают к столу.

Торт из овощей и мяса

Ингредиенты

Говядина отварная – 400 г, картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., сыр тертый – 100 г, орехи грецкие – 100 г, горошек зеленый консервированный – 200 г, майонез – 300 г, гранат – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают, очищают и натирают на крупной терке, мясо нарезают кубиками. На плоское блюдо выкладывают слоями картофель, морковь, мясо, сыр, орехи, горошек зеленый. Каждый слой солят и смазывают майонезом. Сверху украшают зернами граната.

Торт ставят в прохладное место на 2 часа, затем подают к столу.

Помидоры, фаршированные огурцами и яблоками

Ингредиенты

Помидоры – 6 шт., огурцы соленые – 2 шт., яблоки – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки.

Способ приготовления

Для приготовления фарша огурцы и яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками и смешивают с майонезом. С помидоров срезают верхушки, вынимают семена. Начиняют помидоры фаршем, охлаждают и подают к столу.

Яйца, фаршированные рисом

Ингредиенты

Яйца вареные – 6 шт., майонез – 50 г, рис отварной – 100 г, лук зеленый – 30 г, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Очищенные яйца разрезают пополам, вынимают желтки, перемешивают их с рисом, рубленым зеленым луком и майонезом, солят, перчат. Начиняют полученной массой

половинки яиц, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Артишоки, фаршированные шпинатом

Ингредиенты

Артишоки консервированные – 6 шт., листья шпината – 500 г, чеснок – 1 долька, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, орех мускатный, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша мелко нарезанный лук обжаривают в масле до золотистого цвета, добавляют рубленый шпинат, толченый чеснок, мускатный орех, соль и перец. Из середины артишоков вырезают мякоть. Заполняют их фаршем и подают к столу.

Яичное суфле с сыром

Ингредиенты

Яйца – 4 шт., грудинка нежирная – 4 ломтика, сыр тертый – 200 г, молоко – 100 мл, масло сливочное – 20 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень укропа – 2 ст. ложки, икра красная – 2 ч. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Ломтики грудинки обжаривают в растительном масле до золотистого цвета.

Смешивают молоко, яйца, сыр и зелень укропа, добавляют лимонный сок, соль, перец. Порционные формочки для суфле смазывают сливочным маслом, заполняют яично-сырной смесью, сверху кладут ломтики грудинки и запекают в умеренно разогретой духовке в течение 10 минут. Готовое суфле охлаждают, украшают красной икрой и подают к столу.

Пюре из зеленого горошка с томатным соусом

Ингредиенты

Яйца – 4 шт., горошек зеленый – 300 г, сыр тертый – 50 г, масло сливочное – 2 ст.

ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, мука пшеничная – 1 ст. ложка, сметана – 3 ст. ложки, сливки – 100 мл, бульон куриный – 100 мл, зелень укропа – 3 ст. ложки, паста томатная – 1 ч. ложка, орех мускатный молотый на кончике ножа, соль, перец.

Способ приготовления

Горошек зеленый отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и протирают через сито. Готовое пюре смешивают со сметаной и 1 ст. ложкой растопленного сливочного масла, добавляют перец, соль и мускатный орех.

Пюре выкладывают горкой в смазанную оливковым маслом форму, делают вверху углубление и вливают в него яйца. Форму ставят в разогретую до 200° С духовку на 10 минут.

Для приготовления соуса в оставшуюся часть растопленного

сливочного масла кладут муку, вливают бульон и сливки, добавляют томатную пасту, сыр, перемешивают и варят до загустения на медленном огне.

Готовое пюре поливают соусом, украшают рубленой зеленью укропа и подают к столу.

Яичное суфле с грибами и креветками

Ингредиенты

Яйца – 4 шт., грибы белые отварные – 50 г, мясо креветок консервированное – 50 г, лук репчатый – 1 шт., бульон рыбный – 200 мл, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, шинкуют, кладут в кастрюлю, добавляют мясо креветок и мелко нарезанные грибы. Заливают взбитой смесью яиц и бульона, солят, перчат и варят, помешивая, на слабом огне до загустения. Подают к столу, посыпав зеленью петрушки.

Яйца, фаршированные белыми грибами

Ингредиенты

Яйца – 4 шт., грибы белые – 100 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 50 г, зелень укропа – 3 ст. ложки, соль.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки. Для приготовления фарша грибы пропускают через мясорубку, смешивают с растертыми желтками, солью и майонезом. Полученной смесью фаршируют яйца, укладывают их на блюдо, посыпают сыром, рубленой зеленью укропа и подают к столу.

Яйца, фаршированные креветками и орехами

Ингредиенты

Яйца вареные – 4 шт., мясо креветок консервированное – 100 г, орехи грецкие – 50 г, сыр тертый – 50 г, сметана – 1 ст. ложка, икра красная – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 40 г, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца очищают, разрезают на 2 части вдоль, вынимают желтки. Для приготовления фарша желтки растирают с перцем, солью, сметаной, толчеными орехами и смешивают с мясом креветок. Полученной смесью начиняют яйца, выкладывают их на блюдо, посыпают сыром, украшают красной икрой, веточками петрушки и подают к столу.

Суфле с луком и сыром

Ингредиенты

Яйца – 4 шт., сыр тертый – 200 г, сливки – 150 г, мука пшеничная – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

В растопленное масло кладут муку, вливают сливки и, помешивая, варят до загустения. Затем добавляют сыр, нашинкованный лук, яичные белки, соль, перец, перемешивают и охлаждают. Вводят в смесь взбитые белки, раскладывают суфле по формочкам и запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 7 минут.

Слойка с творогом и сыром

Ингредиенты

Тесто слоеное – 200 г, творог – 200 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, сыр тертый – 200 г, яйца – 2 шт., зелень петрушки – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Слоеное тесто делят на 2 части, кладут одну из них на смазанный 1 ст. ложкой масла противень, посыпают 100 г сыра. Следующим слоем кладут протертый через сито и смешанный с солью, перцем, 1 яйцом и рубленой зеленью петрушки творог (100 г). Сверху выкладывают вторую часть теста, на нее – оставшийся сыр и протертый через сито и смешанный с яйцом и рубленой зеленью укропа творог. На поверхности слойки раскладывают кусочки масла.

Изделие выпекают в разогретой до 200° С духовке в течение 20-25 минут, затем охлаждают, нарезают порционными кусками и подают к столу.

Помидоры, фаршированные сыром и колбасой

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., колбаса копченая – 100 г, сыр тертый – 2 ст. ложки, яйца – 2 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло растительное – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

У помидоров аккуратно срезают верхушки и удаляют мякоть ложкой.

Мелко нарезанную колбасу смешивают с панировочными сухарями, рубленой зеленью, сыром и яйцами. Готовую смесь солят, перчат и фаршируют ею помидоры.

Верхушки помидоров и мякоть протирают через сито, смешивают с маслом и выкладывают в кастрюлю. Поверх смеси укладывают помидоры, накрывают крышкой и тушат в течение 3 минут на слабом огне.

Яичная запеканка с томатом

Ингредиенты

Яйца – 4 шт., паста томатная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, сыр тертый – 50 г, молоко – 50 мл, зелень петрушки –

40 г, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Яйца растирают с томатной пастой, солят, перчат, смешивают с рубленой зеленью петрушки и молоком, взбивают миксером и выливают в смазанную маслом форму. Запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 5-6 минут, затем посыпают сыром, сворачивают в виде рулета, нарезают порционными кусками и подают к столу.

Корзиночки с яично-сырным кремом

Ингредиенты

Корзиночки из песочного теста – 4 шт., сыр тертый – 150 г, молоко – 50 мл, яйца – 4 шт., мука пшеничная – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 50 г, икра красная – 1 ч. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

В растопленное масло всыпают муку, перемешивают и прогревают на среднем огне в течение 3 минут, затем вливают молоко и, помешивая, варят на слабом огне до загустения, после чего охлаждают. Яйца взбивают с помощью миксера, солят, перчат и вводят в приготовленную смесь. Добавляют сыр, перемешивают и греют до кремообразного состояния.

Готовым кремом наполняют корзиночки, украшают измельченной зеленью укропа, красной икрой и подают к столу.

Яблоки, фаршированные мясом курицы и сыром

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт., фарш куриный – 200 г, сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

У яблок срезают верхнюю часть и специальной выемкой удаляют сердцевину.

Куриный фарш смешивают со сливочным маслом, сыром, перцем и солью. Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их в смазанную оливковым маслом форму и запекают в умеренно разогретой духовке в течение 7-10 минут.

Яичные рулетики с сыром

Ингредиенты

Яйца – 4 шт., сыр тертый – 150 г, кетчуп – 100 г, сливки – 4 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 3 ст. ложки, соль.

Способ приготовления

Яйца взбивают со сливками и солью. Из готовой массы пекут на смазанной растопленным маслом сковороде тонкие блинчики. Готовые блинчики равномерно посыпают смесью сыра и

измельченной зелени петрушки, сворачивают в рулетики, поливают кетчупом и подают к столу.

Яичная закуска с консервированным тунцом

Ингредиенты

Яйца – 4 шт., тунец консервированный – 150 г, сливки – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 30 г, соль, перец.

Способ приготовления

Яйца смешивают со сливками, перцем и солью, взбивают. Смесь выливают в смазанную растопленным маслом форму и запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 5-7 минут.

Рыбу раскладывают ровным слоем на поверхности запеканки и подают к столу, украсив веточками петрушки.

Икра кабачковая острая

Ингредиенты

Кабачок – 1 шт., морковь – 2 шт., помидоры – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 3 шт., перец острый – 1 шт., масло растительное – 100 г, чеснок – 1 долька, лист лавровый – 1 шт., зелень петрушки – 20 г, мин – 1 ч. ложка, кориандр – 1 ч. ложка, соль, перец черный горошком – 5 шт.

Способ приготовления

Кабачок очищают, удаляют сердцевину и семена, нарезают кубиками. Морковь очищают, моют и нарезают соломкой. Лук очищают, моют и нарезают полукольцами. Болгарский перец моют, удаляют плодоножку, семена и шинкуют. Острый перец очищают от семян и мелко рубят. Помидоры моют и нарезают кубиками.

В кастрюлю вливают масло, выкладывают лук и пассеруют его до прозрачности, затем добавляют кабачок, морковь, болгарский и острый перец, помидоры, вливают немного воды, тушат в течение 20 минут, после чего кладут соль, тмин, кориандр, лавровый лист, перец горошком и тушат в течение 10-15 минут.

В готовую икру добавляют толченый чеснок, охлаждают и подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Баклажаны с изюмом

Ингредиенты

Баклажаны – 4 шт., перец болгарский – 2 шт., перец острый – 2 шт., изюм – 100 г, масло растительное – 3 ст. ложки, кориандр – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., зелень укропа – 50 г, зелень кинзы – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны моют, срезают плодоножки, опускают в кипящую воду, накрывают крышкой и бланшируют в течение 3 минут,

затем откидывают на дуршлаг, снимают кожицу и нарезают брусочками.

Острый и болгарский перец очищают от семян, нарезают соломкой, изюм обдают кипятком. Масло вливают в сковороду, выкладывают туда же изюм, добавляют перец, лавровый лист, кориандр, вливают немного воды, тушат в течение 5 минут, затем солят, добавляют баклажаны, острый и болгарский перец, рубленую зелень укропа, соль и тушат в течение 15-20 минут, помешивая.

Подают к столу, посыпав измельченной зеленью кинзы.

Цветная капуста, запеченная с сыром

Ингредиенты

Капуста цветная – 400 г, сыр тертый – 2 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, соус томатный – 100 мл, зелень петрушки – 30 г, соль, перец.

Способ приготовления

Капусту обдают кипятком, делят на соцветия, укладывают в форму для запекания, добавляют 2 ст. ложки подсоленной воды, тушат в течение 7-10 минут, затем солят, перчат, поливают томатным соусом, посыпают смесью сыра и панировочных сухарей. Запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 7 минут, затем подают к столу, украсив веточками петрушки.

Капуста с острым сливочным соусом

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 400 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 4 дольки, масло сливочное – 3 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, сухари панировочные – 1 ст. ложка, бульон куриный – 100 мл, сливки – 150 мл, лист лавровый – 1 шт., порошок карри – 2 ч. ложки, соль, перец.

Способ приготовления

Капусту нарезают тонкой соломкой, очищенную морковь натирают на крупной терке, луковицу разрезают пополам, чеснок рубят. Подготовленные овощи кладут в форму для запекания, солят, перчат, добавляют лавровый лист, перемешивают, вливают немного воды и тушат в течение 15 минут. Для приготовления соуса растапливают в кастрюле 1,5 ст. ложки масла, добавляют муку, порошок карри. Муку обжаривают до золотистого цвета, затем вливают сливки, бульон и перемешивают. Овощи заливают соусом, посыпают панировочными сухарями, сверху кладут кусочки оставшегося масла и запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 10-15 минут.

Капуста краснокочанная, тушенная в вине с черносливом

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 400 г, чернослив – 100 г, лук

репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., вино сухое красное – 100 мл, масло растительное – 50 г, лист лавровый – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 30 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Из предварительно замоченного чернослива удаляют косточки. Капусту шинкуют, яблоко разрезают на 4 части, удаляют сердцевину и нарезают тонкими ломтиками. Очищенный и нарезанный кольцами лук кладут в кастрюлю, поливают маслом, пассеруют в течение 3 минут, затем добавляют яблоко, капусту, чернослив, лавровый лист, сахар, соль, перец, вливают немного воды и тушат в течение 10 минут на среднем огне.

Убавляют огонь, вливают вино и тушат капусту до готовности, после чего охлаждают и подают к столу, посыпав измельченной зеленью петрушки.

Спаржа по-неаполитански

Ингредиенты

Спаржа – 250 г, масло сливочное – 20 г, мука пшеничная – 2 ч. ложки, молоко – 150 мл, сыр тертый – 100 г, орехи миндальные обжаренные – 1 ст. ложка, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень укропа – 30 г, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Для приготовления соуса в кастрюле растапливают сливочное масло, добавляют муку, соль, вливают молоко и варят смесь, помешивая, до загустения. Затем кладут сыр и нагревают в течение 3 минут на медленном огне.

В смазанную оливковым маслом форму выкладывают ломтики спаржи, посыпают миндалем, поливают соусом и запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 20 минут, перчат, охлаждают и подают к столу, украсив веточками укропа.

Грибные шляпки с луковым фаршем

Ингредиенты

Грибы белые с целыми шляпками – 4 шт., чеснок – 2 дольки, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, хлеб белый черствый – 1 ломтик, масло растительное – 1 ст. ложка, сыр тертый – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Грибы очищают, моют, отделяют ножки от шляпок. Ножки мелко нарезают. Лук и чеснок очищают и шинкуют. Сливочное масло растапливают в кастрюле, кладут нарезанные ножки грибов, лук, чеснок, раскрошенный хлеб, соль, перец, перемешивают, вливают немного воды и тушат на медленном огне в течение 10 минут.

Шляпки грибов наполняют приготовленной смесью, укладывают на смазанный растительным маслом противень и

запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 15 минут, затем посыпают сыром, охлаждают и подают к столу.

Закуска грибная с копченым окороком

Ингредиенты

Грибы – 400 г, окорок копченый – 100 г, лук репчатый – 1 шт., сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Окорок нарезают мелкими кусочками, выкладывают в форму для запекания, жарят до вытапливания жира, затем добавляют нарезанный кольцами лук, очищенные и нарезанные тонкими ломтиками грибы, солят, перчат, вливают немного воды и тушат в течение 15 минут. Сливают образовавшуюся в процессе тушения жидкость, добавляют масло, посыпают сыром и запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 10-15 минут. Готовое блюдо охлаждают и украшают веточками укропа.

Грибы в сырном соусе

Ингредиенты

Грибы – 200 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, вода – 1 ст. ложка, мука пшеничная – 1 ст. ложка, масло сливочное – 2 ч. ложки, сыр тертый – 100 г, молоко – 150 мл, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Грибы моют, нарезают ломтиками, кладут в форму для запекания, сбрызгивают лимонным соком, добавляют воду, тушат в течение 5-7 минут, затем сливают образовавшуюся за время тушения жидкость.

Для приготовления соуса растапливают масло, смешивают его с мукой, перцем, солью, затем вливают молоко и варят, помешивая, до загустения, после чего добавляют сыр и прогревают смесь в течение 3 минут.

Грибы заливают соусом, запекают в разогретой до 200° С духовке в течение 15 минут, затем охлаждают, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Вешенки под острым соусом

Ингредиенты

Вешенки – 400 г, лук репчатый – 2 шт., сметана – 100 г, мука пшеничная – 3 ст. ложки, масло растительное – 3 ст. ложки, паста томатная – 1 ст. ложка, перец острый – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., зелень кинзы – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Грибы моют, нарезают и кладут в кастрюлю. Добавляют очищенный, нашинкованный лук, измельченный перец, вливают масло, обжаривают на среднем огне в течение 5-7 минут. Затем

добавляют немного воды, лавровый лист, соль и тушат до готовности. Для приготовления соуса муку растирают с томатной пастой, разводят сметаной, нагревают в течение 5 минут на медленном огне. Соус вливают в кастрюлю с грибами и тушат в течение 3-5 минут. Подают к столу охлажденным, украсив веточками кинзы.

Шампиньоны с острым ореховым соусом

Ингредиенты

Шампиньоны – 200 г, орехи грецкие – 100 г, лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 дольки, паста томатная – 2 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, молоко – 100 мл, масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 1 шт., перец острый – 1 шт., зелень кинзы – 30 г, кориандр – 1 ст. ложка, орех мускатный молотый на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Грибы, лук и чеснок очищают. Лук нарезают кольцами, грибы – ломтиками, чеснок пропускают через чеснокодавилку. Для приготовления соуса в небольшой кастрюле прогревают смесь муки и масла в течение 5 минут, вливают молоко, кладут мелко нарезанный острый перец, мускатный орех, лавровый лист, кориандр, соль и грецкие орехи. Варят, помешивая, в течение 3 минут, затем добавляют томатную пасту, грибы, лук и чеснок и тушат в течение 20-25 минут, доливая при необходимости воду. Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью кинзы и подают к столу.

Капустные трубочки

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 1 кг, морковь – 1 шт., уксус яблочный – 1 ст. ложка, кориандр – 1 ч. ложка, лавровый лист – 1 шт., гвоздика, соль – 1 ст. ложка, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разрезают пополам, разбирают на отдельные листья и срезают утолщения. Предварительно очищенную морковь натирают на крупной терке. Доводят до кипения 2 л воды, добавляют соль, специи и кипятят 2 минуты. Подготовленные морковь и капусту заливают горячим рассолом в отдельных мисках, к капусте предварительно добавляют уксус. Овощи маринуют 5-6 часов. Капустные листья и морковь откидывают на дуршлаг, дают рассолу стечь, заворачивают морковь в листья в виде трубочек, выкладывают на блюдо и подают к столу.

Белые грибы с вином

Ингредиенты

Грибы белые – 250 г, вино белое – 2 ст. ложки, морковь вареная – 1 шт., масло сливочное – 100 г, желтки яичные вареные

– 2 шт., соль, перец.

Способ приготовления

Грибы очищают, моют, кладут в кастрюлю, добавляют вино, тушат в течение 25 минут, затем сливают образовавшийся в процессе тушения сок. Грибы, морковь и масло дважды пропускают через мясорубку, добавляют растертые с солью и перцем яичные желтки, солят, перчат и доводят смесь до однородной консистенции с помощью миксера. Готовую смесь выкладывают в формочку и ставят в прохладное место на 1 час, после чего подают к столу.

Икра грибная

Ингредиенты

Шампиньоны – 500 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., помидор – 1 шт., масло растительное – 50 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы моют, очищают, нарезают мелкими кубиками и жарят 5-8 минут на масле. Лук очищают, моют и нарезают кубиками, добавляют к грибам, перемешивают, жарят еще 4 минуты. Болгарский перец, морковь и помидор моют, очищают, нарезают кубиками. Кладут овощи в сковороду, солят, перчат, перемешивают, накрывают крышкой и тушат до готовности на слабом огне 15-20 минут. Готовую икру подают к столу в холодном виде.

Овощное желе с репой

Ингредиенты

Морковь – 2 шт., репа – 1 шт., свекла вареная – 1 шт., спаржа – 200 г, горошек зеленый – 100 г, яйца вареные – 2 шт., зелень укропа – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., желатин – 10 г, бульон куриный – 300 мл, хрен тертый – 100 г, соль, перец черный горошком – 4 шт.

Способ приготовления

Морковь и репу очищают, кладут в кастрюлю, добавляют спаржу, зеленый горошек, заливают водой, солят и варят до готовности.

В бульон кладут перец горошком, лавровый лист, доводят до кипения, добавляют предварительно замоченный желатин, варят, помешивая, в течение 3 минут, затем процеживают.

Вареные морковь, репу и свеклу фигурно нарезают, раскладывают по формочкам, добавляют спаржу и зеленый горошек, украшают кружочками яиц, зеленью укропа, заливают приготовленным бульоном и ставят в прохладное место на 2 часа. Подают к столу с хреном и зеленью укропа.

Грибы с хреном

Ингредиенты

Грибы белые – 400 г, корень хрена – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сливки густые – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Грибы варят до готовности в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и разрезают каждый на 2-3 части, солят, перчат, заправляют уксусом и маслом, перемешивают. Для приготовления соуса очищенный и натертый на крупной терке корень хрена, солят и соединяют со сливками. Смешивают грибы с соусом и подают к столу.

Закуска из маринованных мидий

Ингредиенты

Мидии – 1 кг, масло растительное – 50 г, вино белое – 100 мл, морковь – 20 г, лук репчатый – 1 шт., лимон – 2 шт., сельдерей – 30 г, лист лавровый – 1 шт., зелень укропа – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Раковины мидий зачищают от наростов и тщательно моют. Морковь, сельдерей, лук очищают, нарезают кусочками, выкладывают в кастрюлю. Туда же опускают и мидии. Вливают вино, припускают на слабом огне в течение 15 минут до вскрытия раковин. Кастрюлю снимают с плиты, шумовкой вынимают мидии, аккуратно удаляют обе створки раковин. Отвар, в котором варились мидии, процеживают через марлю, затем добавляют масло, выжатый из лимонов сок, лавровый лист и заливают этим бульоном очищенные мидии.

Кастрюлю снова ставят на огонь, варят бульон в течение 10 минут при слабом кипении. При подаче к столу мидии вынимают вместе с овощами, выкладывают на блюдо, заливают растительным маслом и посыпают зеленью.

Маринованное филе форели

Ингредиенты

Форель сушеная – 500 г, морковь – 50 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 50 г, вино столовое – 50 мл, майонез – 100 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, салат зеленый – 1 лист, уксус – 50 г, лист лавровый – 1 шт., зелень, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Вино, масло и уксус смешивают. Морковь и репчатый лук очищают, нарезают кружочками, добавляют лавровый лист, соль, перец, винно-уксусную смесь, ставят на плиту и доводят до кипения.

Рыбу разделывают на филе, заливают горячим маринадом и оставляют на 50 минут.

Маринованное филе вынимают шумовкой, выкладывают на плоское блюдо, вокруг раскладывают кружочки моркови и лука, посыпают шинкованной зеленью и украшают листьями салата.

Закуска из маринованного тунца

Ингредиенты

Тунец – 500 г, уксус столовый – 50 г, вино белое – 100 мл, масло оливковое – 50 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., лист лавровый – 1 шт., тмин по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную рыбу нарезают кусками. Из белого вина, уксуса и оливкового масла готовят маринад. Добавляют в него нарезанные кружочками морковь и репчатый лук, лавровый лист и тмин, куски рыбы и варят в течение 7-8 минут, после чего дают им остыть в маринаде.

Перед подачей к столу куски рыбы выкладывают на широкое плоское блюдо, сверху аккуратно раскладывают кружочки моркови, посыпают зеленью укропа.

Закуска из огурцов со сметаной

Ингредиенты

Сметана – 100 г, огурец – 1 шт., зелень петрушки – 2 ст. ложки, соль.

Способ приготовления

Огурцы очищают от кожицы, нарезают соломкой, солят и оставляют на 15 минут. Затем кладут на блюдо, поливают взбитой сметаной, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Закуска из редьки

Ингредиенты

Редька – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль по вкусу, перец – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Листья салата укладывают на блюдо, сбрызгивают лимонным соком. Редьку очищают, натирают на крупной терке, кладут на листья салата, солят, перчат и поливают маслом.

Закуска из редиса и яблок

Ингредиенты

Редис – 300 г, редька – 100 г, лук репчатый – 2 шт., яблоки – 3 шт., сметана – 1 ст. ложка, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редис, редьку и яблоки нарезают тонкой соломкой, добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук, солят, заправляют смесью майонеза и сметаны, украшают измельченной

зеленью петрушки и подают к столу.

Овощи с апельсинами

Ингредиенты

Редис – 200 г, маслины – 10 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, перец болгарский – 1 шт., огурцы – 2 шт., апельсины – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук, редис, огурцы и болгарский перец мелко нарезают, перемешивают с дольками очищенных апельсинов, поливают маслом, солят, перчат, украшают маслинами, рубленым зеленым луком, веточками петрушки и подают к столу.

Помидоры с болгарским перцем и маслинами

Ингредиенты

Помидоры – 4 шт., перец болгарский – 2 шт., маслины – 8-10 шт., яйца вареные – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт., огурец – 1 шт., соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры, перец, огурец и лук мелко нарезают, солят, перчат, заправляют смесью масла и лимонного сока и перемешивают. Готовую закуску ставят на 20 минут в прохладное место, затем украшают рублеными яйцами и маслинами и подают к столу.

Овощная закуска с яблоками

Ингредиенты

Яблоки – 300 г, огурцы – 3 шт., помидоры – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., зелень укропа – 50 г, масло растительное – 70 г, сок лимонный – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки, огурцы, помидоры, перец и лук очищают, мелко нарезают, солят, сбрызгивают лимонным соком и поливают маслом. Подают к столу, посыпав измельченной зеленью укропа.

Маринованный лук с мясом крабов

Ингредиенты

Лук репчатый – 3 шт., мясо крабовое консервированное – 300 г, масло растительное – 3 ст. ложки, сыр тертый – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 бутон, зелень укропа – 30 г, соль по вкусу, перец черный горошком – 4 шт.

Способ приготовления

В кастрюлю наливают 1,5 стакана воды, добавляют уксус, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец горошком. Доводят

смесь до кипения и охлаждают. Очищенный и нарезанный тонкими кольцами лук кладут в стеклянную емкость, заливают приготовленным маринадом и выдерживают в прохладном месте 2 часа. Мясо крабов нарезают, поливают маслом, сверху кладут маринованный лук, посыпают сыром и украшают веточками укропа.

Закуска из листьев салата

Ингредиенты

Салат зеленый – 300 г, масло растительное – 70 г, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Листья салата крупно нарезают, солят, перчат, сбрызгивают уксусом, поливают маслом, перемешивают и подают к столу.

Картофель с кукурузой

Ингредиенты

Картофель отварной (в мундире) – 3 шт., консервированная кукуруза – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., майонез – 50 г, уксус столовый – 1 ч. ложка, лук репчатый – 1 шт., соль, перец.

Способ приготовления

Картофель очищают, нарезают кусочками, сбрызгивают уксусом, добавляют кукурузу, очищенное и мелко нарезанное яйцо, нарезанный полукольцами репчатый лук, солят, перчат и перемешивают. Затем поливают майонезом и подают к столу.

Пюре луковое с шампиньонами

Ингредиенты

Лук репчатый – 8 шт., шампиньоны вареные – 200 г, помидоры – 3 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, мелко нарезают, варят в небольшом количестве подсоленной воды, затем разминают до пюреобразного состояния. Помидоры и грибы нарезают ломтиками и солят. Выкладывают в центр большого блюда луковое пюре, вокруг раскладывают ломтики грибов и помидоров, поливают их смесью лимонного сока и масла, украшают веточками укропа и подают к столу.

Горошек зеленый с пряностями

Ингредиенты

Горошек зеленый консервированный – 250 г, масло растительное – 70 г, картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 50 г, гвоздика молотая, соль, тмин, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают, моют, нарезают соломкой,

лук – кольцами. Кладут овощи в сковороду с раскаленным маслом, солят и жарят до готовности на среднем огне. Затем добавляют специи вливают немного воды и тушат в течение 5 минут. Овощи выкладывают горкой на блюдо, охлаждают, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Закуска из сыра, грибов и винограда

Ингредиенты

Сыр твердых сортов – 200 г, грибы отварные – 200 г, виноград без косточек – 100 г, масло растительное – 70 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, лук репчатый – 2 шт., зелень петрушки – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сыр натирают на крупной терке, добавляют нарезанные ломтиками грибы, разрезанные пополам ягоды винограда и очищенный и нарезанный полукольцами лук. Для приготовления соуса смешивают уксус, масло, перец и соль. Закуску поливают соусом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Закуска острая из моркови и редьки

Ингредиенты

Морковь – 500 г, редька – 100 г, масло растительное – 3 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный молотый – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Чеснок пропускают через чеснокодавилку, добавляют перец и 2 ст. ложки воды, выливают смесь в кастрюлю, добавляют масло и тушат в течение 3 минут на слабом огне. Затем вливают 200 г воды, добавляют очищенную и нарезанную соломкой морковь, измельченную зелень петрушки, соль и варят на среднем огне до готовности моркови.

Закуску охлаждают, смешивают с тертой редькой и подают к столу.

Овощная закуска с рыбой

Ингредиенты

Помидоры – 3 шт., огурец – 1 шт., перец болгарский – 4 шт., сыр тертый – 100 г, рыба, консервированная в масле – 100 г, масло растительное – 100 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, яйцо вареное – 1 шт., соус острый томатный – 3 ст. ложки, сок лимонный – 2 ч. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, хлеб белый пшеничный – 200 г, тмин молотый – 1 ч. ложка, зелень укропа – 50 г, соль, перец – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Помидоры, болгарский перец и очищенный лук запекают в духовке. Затем очищают помидоры и перец от кожицы, удаляют из них семена. Овощи мелко нарезают, перемешивают, добавляют

соль, очищенный от кожицы и нарезанный кубиками огурец, поливают смесью лимонного сока и 1 ст. ложки масла, добавляют толченый чеснок, тмин, сыр, перец, измельченную рыбу и оставшееся масло. Смешивают в отдельной емкости уксус, томатный соус и 100 мл воды. Хлеб нарезают тонкими ломтиками и обмакивают каждый из них в приготовленную смесь.

Когда ломтики хлеба обсохнут, кладут их в глубокую миску, добавляют овощную смесь, перемешивают и укладывают на блюдо в форме пирамиды. Украшают закуску дольками вареного яйца, веточками укропа и подают к столу.

Белая фасоль с лимонным соком

Ингредиенты

Фасоль белая – 500 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., чеснок – 4 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль кладут в кастрюлю, добавляют масло, сок лимонный, целые дольки чеснока, перец, мелко нарезанную зелень петрушки, соль и тушат на слабом огне до готовности, добавляя при необходимости воду.

Затем охлаждают и подают к столу, украсив рублеными яйцами.

Овощная закуска по-узбекски

Ингредиенты

Картофель вареный – 2 шт., морковь вареная – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., огурец – 1 шт., помидоры – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., горошек консервированный – 3 ст. ложки, майонез – 150 г, яйца – 4 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные картофель, морковь, корень петрушки и огурец нарезают кубиками, добавляют очищенный и нашинкованный лук, зеленый горошек. Овощи солят и заправляют майонезом. В центр блюда кладут половинки очищенных яиц и фигурно нарезанные помидоры, вокруг раскладывают подготовленные овощи и подают к столу.

Закуска из сыра с лимоном

Ингредиенты

Сыр – 200 г, лимон – 1 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки – 30 г.

Способ приготовления

Лимон очищают от кожуры, нарезают тонкими кружочками, раскладывают на большом блюде. Сыр натирают на крупной терке, перемешивают с майонезом, кладут небольшое количество смеси на каждый кружок лимона, украшают веточками петрушки

и подают к столу.

Закуска из корней сельдерея и отварной говядины

Ингредиенты

Сельдерей – 4 корня, говядина отварная – 200 г, майонез – 100 г, зелень петрушки – 50 г, сок лимонный – 2 ч. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корни сельдерея отваривают и нарезают соломкой. Мясо нарезают маленькими кубиками, солят, добавляют сельдерей, измельченную зелень петрушки, перемешивают, сбрызгивают лимонным соком, ставят на 30 минут в прохладное место, затем заправляют майонезом и подают к столу.

Закуска острая из кабачков с чесноком

Ингредиенты

Кабачки – 500 г, чеснок – 4 дольки, масло растительное – 3 ст. ложки, соус острый томатный – 1 ст. ложка, уксус столовый – 1 ч. ложка, кориандр, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные и нарезанные кубиками кабачки выкладывают на сковороду, добавляют 1 ст. ложку масла, вливают немного воды, солят и тушат до готовности. Готовые кабачки выкладывают горкой на блюдо, сбрызгивают уксусом, посыпают толченым чесноком и кориандром, поливают острым томатным соусом и маслом, охлаждают и подают к столу.

Закуска из творога и зеленого лука

Ингредиенты

Лук зеленый – 3 пучка, творог – 200 г, сметана – 2 ст. ложки, кефир – 100 мл, зелень петрушки – 50 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук мелко нарезают, добавляют протертый творог, соль, вливают смесь сметаны и кефира. Закуску ставят в прохладное место на 30 минут, затем посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Икра из фасоли и зеленого лука

Ингредиенты

Фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 3 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, лук зеленый – 1 пучок, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль заливают кипящей подсоленной водой и варят до готовности. Лук очищают, моют, мелко нарезают и обжаривают в 2 ст. ложках масла до золотистого цвета.

Вареную фасоль и обжаренный лук пропускают через

мясорубку, добавляют перец, рубленый лук зеленый, поливают смесью масла и уксуса, охлаждают и подают к столу.

Цветная капуста с чесноком

Ингредиенты

Капуста цветная – 600 г, яйца вареные – 3 шт., чеснок – 4 дольки, сок лимонный – 2 ч. ложки, масло растительное – 70 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия, опускают на 15 минут в холодную воду с добавлением лимонного сока, затем промывают и варят в течение 20 минут в подсоленной воде. Капусту охлаждают, выкладывают на блюдо, посыпают толченым чесноком и перцем, поливают маслом, украшают рублеными яйцами и подают к столу.

Салат зеленый с горчичным соусом

Ингредиенты

Салат зеленый – 300 г, масло растительное – 3 ст. ложки, майонез – 50 г, горчица – 1 ст. ложка, яйца вареные – 2 шт., уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса желтки яиц растирают с солью, добавляют горчицу, уксус, перец и, непрерывно помешивая, вводят майонез и масло.

Листья салата мелко нарезают, смешивают с рублеными яичными белками, заливают приготовленным соусом, перемешивают и подают к столу.

Закуска из зелени и слив

Ингредиенты

Сливы маринованные – 200 г, лук зеленый – 3 пучка, укроп – 1 пучок, зелень петрушки – 1 пучок, майонез – 100 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Сливы разрезают пополам, удаляют косточки, добавляют рубленый зеленый лук, измельченную зелень петрушки, соль, перец. Все перемешивают, выкладывают на блюдо, поливают майонезом, украшают веточками укропа и подают к столу.

Шпинат с огурцами и зеленью

Ингредиенты

Шпинат – 300 г, огурцы – 4 шт., майонез – 100 г, помидор – 1 шт., лук зеленый – 50 г, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат мелко нарезают, добавляют рубленый зеленый лук, очищенные и нарезанные кубиками огурцы и помидор, соль и

перец. Все перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, поливают майонезом и украшают измельченной зеленью укропа.

Редис с луком и сыром

Ингредиенты

Редис – 300 г, сыр – 100 г, лук репчатый – 2 шт., майонез – 100 г, уксус столовый – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лук нарезают кольцами, солят, сбрызгивают уксусом, посыпают перцем и оставляют на 30 минут.

Сыр нарезают тонкими ломтиками, смешивают с измельченной зеленью петрушки, нарезанным кружками редисом и добавляют подготовленный лук. Все перемешивают, заправляют майонезом и подают к столу.

Баклажаны с изюмом и картофелем

Ингредиенты

Баклажаны – 2 шт., изюм – 100 г, картофель отварной – 1 шт., перец острый – 1 шт., масло растительное – 100 г, зелень укропа – 1 ч. ложка, тмин – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны очищают от кожицы, нарезают соломкой и жарят в масле в течение 5 минут, затем добавляют изюм и жарят еще 5 минут. Баклажаны и изюм выкладывают в миску, добавляют нарезанный кубиками картофель, нашинкованный острый перец, тмин, соль и измельченную зелень укропа. Все перемешивают, заправляют оставшимся маслом и подают к столу.

Цветная капуста с перцем

Ингредиенты

Капуста цветная – 500 г, перец острый – 1 шт., масло сливочное – 50 г, уксус столовый – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разбирают на соцветия, варят в подсоленной воде с добавлением уксуса. Готовую капусту перекладывают в сковороду, перчат, добавляют масло, мелко нарезанный острый перец, вливают немного воды и тушат на слабом огне 10 минут. Затем охлаждают, посыпают мелко нарезанной зеленью укропа и подают к столу.

Закуска острая из белокочанной капусты

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 500 г, перец острый – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 200 г, масло растительное – 50 г, сок лимонный – 2 ч. ложки, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 50 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту шинкуют, сбрызгивают лимонным соком, кладут в разогретую сковороду с маслом, добавляют мелко нарезанный острый перец, соль, сахар, тщательно перемешивают и нагревают на слабом огне в течение 2-3 минут. Затем охлаждают, ставят в прохладное место на 4-5 часов и подают к столу, перемешав с зеленым горошком и украсив измельченной зеленью петрушки.

Овощная закуска по-ташкентски

Ингредиенты

Фасоль белая – 200 г, лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 3 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 4 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, паста томатная – 2 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль выкладывают в сковороду, вливают немного воды, добавляют растительное масло, соль и тушат в течение 40 минут. Затем охлаждают, смешивают со сливочным маслом, томатной пастой, очищенными и нарезанными полукольцами луком и болгарским перцем, измельченными чесноком и зеленью укропа.

Готовое блюдо посыпают перцем, заправляют сметаной и подают к столу.

Капустная закуска с орехово-чесночным соусом

Ингредиенты

Капуста краснокочанная – 500 г, орехи грецкие – 100 г, чеснок – 4 дольки, майонез – 3 ст. ложки, уксус столовый – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса орехи измельчают в ступке вместе с чесноком до получения однородной массы, добавляют майонез, перец и тщательно перемешивают.

Капусту шинкуют, сбрызгивают уксусом и оставляют на 20 минут. Затем кладут в кастрюлю, заливают кипящей подсоленной водой, варят до готовности на среднем огне, откидывают на дуршлаг, перекладывают в глубокую миску, добавляют соус и подают к столу.

Закуска из печеного лука и яиц

Ингредиенты

Лук репчатый – 5 шт., яйца вареные – 3 шт., масло растительное – 70 г, помидор – 1 шт., уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Неочищенный лук запекают в духовке, затем очищают,

нарезают тонкими кольцами, сбрызгивают уксусом, поливают маслом, солят и перчат. Кольца лука выкладывают на блюдо, сверху кладут очищенные и нарезанные кружками яйца. Готовую закуску украшают ломтиками помидора и подают к столу.

Овощная закуска с цветной фасолью

Ингредиенты

Фасоль цветная – 200 г, помидоры – 2 шт., огурцы – 3 шт., капуста цветная – 500 г, морковь – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., чеснок – 2 дольки, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 100 г, зелень петрушки – 50 г, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Цветную капусту разбирают на соцветия, сбрызгивают лимонным соком, оставляют на

20 минут, затем отваривают в подсоленной воде и мелко нарезают.

Морковь и болгарский перец очищают, отваривают, охлаждают, шинкуют и соединяют с измельченной зеленью петрушки, очищенными и нарезанными соломкой огурцами, тонкими ломтиками помидоров и толченым чесноком. Предварительно замоченную фасоль отваривают в подсоленной воде и смешивают с овощами.

Закуску солят, перчат, выкладывают на блюдо, заправляют майонезом и подают к столу.

Помидоры, фаршированные сырным паштетом

Ингредиенты

Помидоры – 500 г, сыр твердый – 200 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, чеснок – 3 дольки, майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

У помидоров срезают верхушки, удаляют чайной ложкой семена и сок, солят. Для приготовления паштета сыр натирают на крупной терке, перемешивают с толченым чесноком, измельченной зеленью петрушки и майонезом. Наполняют помидоры паштетом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Морковная закуска по-самаркандски

Ингредиенты

Морковь – 3 шт., орехи грецкие – 100 г, чеснок – 4 дольки, майонез – 100 г, тмин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь натирают на мелкой терке, смешивают с толчеными орехами, тмином и измельченным чесноком, затем солят, заправляют майонезом и подают к столу.

Сельдерей с апельсинами

Ингредиенты

Корни сельдерея – 4 шт., зелень сельдерея – 30 г, масло растительное – 3 ст. ложки, апельсины – 2 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенные корни сельдерея нарезают тонкой соломкой, солят, сбрызгивают лимонным соком и оставляют на 30 минут. Затем смешивают с очищенными и мелко нарезанными апельсинами, заправляют маслом, украшают веточками сельдерея и подают к столу.

Свекольная закуска со специями

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., лук репчатый – 3 шт., чеснок – 3 дольки, зелень укропа – 1 пучок, уксус столовый – 1 ст. ложка, тмин – 1 ч. ложка, соль, перец – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Свеклу отваривают, охлаждают, очищают, натирают на крупной терке и смешивают с очищенным и нашинкованным луком. Для приготовления соуса смешивают тмин, уксус, соль, перец, рубленую зелень укропа и толченый чеснок. Свеклу заправляют соусом и подают к столу.

Закуска из свеклы и соленых огурцов

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., морковь – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отваривают в подсоленной воде, охлаждают, очищают, натирают на крупной терке, соединяют с нарезанными кубиками огурцами, рубленым яйцом, очищенной и натертой на мелкой терке морковью.

Готовое блюдо заправляют майонезом и подают к столу.

Спаржа с лимонным соусом

Ингредиенты

Спаржа консервированная – 200 г, сок лимонный – 3 ст. ложки, масло оливковое – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, салат зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса смешивают лимонный сок и масло, добавляют соль, перец. Листьями салата выстилают блюдо, выкладывают на них спаржу, поливают ее соусом и украшают веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные шпинатом и яблоками

Ингредиенты

Помидоры – 500 г, шпинат – 200 г, яблоки зеленые – 2 шт.,

сметана – 100 г, яйцо вареное – 1 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, чеснок – 2 дольки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша шпинат отваривают в подсоленной воде, охлаждают и мелко нарезают. Добавляют рубленое яйцо, нарезанные мелкими кубиками яблоки, измельченную зелень укропа, толченый чеснок и сметану.

С помидоров срезают верхушки, извлекают ложкой мякоть с семенами. Наполняют помидоры фаршем, посыпают сыром, оставляют на 20 минут, затем подают к столу.

Огурцы с сыром и яблоками

Ингредиенты

Огурцы – 4 шт., сыр – 300 г, яблоки – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., майонез – 100 г, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы моют и нарезают кубиками, яблоки очищают, удаляют из них сердцевину, натирают на крупной терке. Сыр нарезают тонкими ломтиками, яйца рубят. Соединяют все ингредиенты, солят, заправляют майонезом и перемешивают.

Яичная закуска с помидорами

Ингредиенты

Яйца – 8 шт., сыр твердых сортов – 50 г, помидоры – 5 шт., лук репчатый – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., картофель вареный – 1 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, очищают и измельчают, добавляют мелко нарезанную зелень петрушки, очищенный и нарезанный кубиками картофель, нашинкованный перец, нарезанные тонкими ломтиками помидоры, очищенный и нарезанный полукольцами лук, тертый сыр. Готовое блюдо солят, поливают майонезом и подают к столу.

Цветная капуста в маринаде

Ингредиенты

Капуста цветная – 500 г, лук репчатый – 3 шт., уксус столовый – 3 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 бутон, зелень укропа, яйца вареные – 3 шт., соль, перец черный горошком – 3 шт., перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

В кипящую воду кладут соль, сахар, лавровый лист, перец горошком, измельченный укроп, гвоздику, вливают уксус и варят в течение 5 минут. Маринад процеживают и снова доводят до кипения. Цветную капусту моют, заливают горячей подсоленной

водой, варят в течение 3 минут, затем откидывают на дуршлаг, охлаждают, делят на соцветия, крупно нарезают, смешивают с очищенным и нарезанным кольцами луком и заливают горячим маринадом. Оставляют на 1 час, после чего выкладывают на блюдо, посыпают красным молотым перцем, украшают рублеными яйцами и подают к столу.

Закуска «Уральская»

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 500 г, яблоки моченые – 2 шт., майонез – 100 г, чеснок – 3 дольки, лук зеленый – 1 пучок, морковь – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту нарезают крупными кусками, варят в подсоленной воде до готовности, после чего шинкуют и смешивают с очищенной и натертой на крупной терке морковью. Добавляют толченый чеснок, мелко нарезанные яблоки, посыпают перцем, заправляют майонезом и подают к столу, посыпав рубленым зеленым луком.

Белокочанная капуста с ревенем

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 400 г, ревень – 200 г, морковь – 1 шт., масло растительное – 100 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту мелко рубят, морковь очищают и натирают на крупной терке. Ревень нарезают некрупными кубиками. Соединяют все ингредиенты, добавляют перец и соль. Заправляют блюдо маслом и подают к столу.

Брокколи с крыжовником

Ингредиенты

Брокколи – 500 г, крыжовник – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, масло растительное – 100 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, огурцы – 2 шт., перец болгарский – 2 шт., корни сельдерея – 2 шт., зелень укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Брокколи варят до готовности в подсоленной воде, затем охлаждают, мелко нарезают, добавляют крыжовник, рубленый зеленый лук, нарезанные соломкой огурцы и болгарский перец, очищенные и натертые на крупной терке корни сельдерея.

Для приготовления соуса смешивают масло, перец, лимонный сок, соль и сахар. Овощную смесь заливают соусом, посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Свекольная закуска с хреном

Ингредиенты

Свекла – 3 шт., хрен тертый – 50 г, масло растительное – 100

мл, орехи грецкие очищенные – 50 г, лук репчатый – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу отваривают в подсоленной воде, очищают, натирают на крупной терке, добавляют очищенный и мелко нарезанный лук, хрен, толченые орехи и соль. Заправляют маслом, перемешивают и подают к столу.

Фасоль с красным соусом и сыром

Ингредиенты

Фасоль белая – 100 г, сыр – 200 г, майонез – 200 г, кетчуп – 200 г, лук репчатый – 3 шт., яблоко зеленое – 1 шт., хрен тертый – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль варят до готовности, затем охлаждают. Добавляют очищенный и нашинкованный лук, натертые на крупной терке сыр и яблоко.

Для приготовления соуса смешивают майонез, кетчуп, хрен и соль.

Блюдо заправляют приготовленным соусом и подают к столу.

Морковная закуска со сметаной

Ингредиенты

Морковь – 4 шт., горошек зеленый консервированный – 100 г, сметана – 3 ст. ложки, яйцо вареное – 1 шт., зелень укропа – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очищают, моют, натирают на крупной терке, добавляют рубленое яйцо, зеленый горошек и измельченную зелень укропа. Готовое блюдо солят, заправляют сметаной и подают к столу.

Закуска из зеленого лука и эстрагона

Ингредиенты

Зелень эстрагона – 3 пучка, яблоки – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, маслины – 7 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук моют, измельчают и растирают с солью, добавляют нарезанные тонкой соломкой яблоки, измельченную зелень эстрагона, заправляют маслом и подают к столу, украсив маслинами.

Закуска острая из тыквы

Ингредиенты

Тыква – 400 г, перец острый – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, тмин – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную тыкву нарезают мелкими кубиками, заливают горячей подсоленной водой, тушат в течение 15 минут, затем добавляют мелко нарезанный острый перец и тмин. Доводят тыкву до готовности, протирают через сито, смешивают с измельченной зеленью петрушки, поливают маслом и подают к столу.

Лук зеленый с орехами

Ингредиенты

Лук зеленый – 3 пучка, орехи грецкие толченые – 1 ст. ложка, яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук мелко нарезают, сбрызгивают уксусом, добавляют сваренные вкрутую, очищенные и рубленые яйца, соль и сахар.

Закуску выкладывают на блюдо, посыпают орехами, поливают сметаной и подают к столу.

Сырная закуска с укропом

Ингредиенты

Сыр твердый – 300 г, зелень укропа – 2 пучка, яйца вареные – 2 шт., майонез – 100 г, соль, перец красный молотый – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Сыр натирают на мелкой терке, смешивают с рублеными яйцами, измельченной зеленью укропа и солью. В готовую массу кладут перец и майонез. Все перемешивают, ставят на 30 минут в прохладное место, затем перекладывают в сервировочное блюдо и подают к столу.

Закуска из салата с острым соусом

Ингредиенты

Салат зеленый – 300 г, лук зеленый – 1 пучок, яйца вареные – 3 шт., зелень петрушки – 50 г, зелень укропа – 50 г, сок лимонный – 1 ст. ложка, майонез – 100 г, чеснок – 3 дольки, сахар – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Салат моют, шинкуют, смешивают с очищенными и рублеными яйцами, измельченной зеленью петрушки и укропа, рубленым зеленым луком.

Для приготовления соуса майонез взбивают с лимонным соком, сахаром и солью, добавляют перец и толченый чеснок. Смесь зелени и яиц выкладывают на блюдо, поливают соусом и подают к столу.

Закуска из яиц и тыквы

Ингредиенты

Яйца вареные – 5 шт., тыква вареная – 300 г, майонез – 100 г, огурцы – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву натирают на крупной терке, добавляют рубленые яйца, нарезанные кубиками огурцы, перец и соль. Перемешивают, заправляют майонезом, украшают измельченным зеленым луком и подают к столу.

Икра свекольная с миндалем

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., молотый миндаль – 1 ч. ложка, сметана – 100 г, лук зеленый – 1 пучок, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу очищают, натирают на крупной терке и сбрызгивают. Полученную смесь прогревают в течение 5-7 минут, после чего охлаждают, добавляют миндаль и соль. Все перемешивают со сметаной, украшают рубленым зеленым луком и подают к столу.

Маринованная капуста с патиссонами

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 400 г, патиссоны маринованные – 150 г, лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, уксус столовый – 3 ч. ложки, лист лавровый – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, соль по вкусу, перец черный горошком – 4 шт.

Способ приготовления

Для приготовления маринада в кипящую подсоленную воду кладут сахар, лавровый лист, перец, добавляют уксус, варят 3 минуты, после чего процеживают.

Белокочанную капусту и лук очищают, шинкуют, заливают маринадом и оставляют на 30 минут. Затем добавляют нарезанные кубиками патиссоны, масло, перемешивают и подают к столу.

Огурцы с пряным соусом

Ингредиенты

Огурцы – 4 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 50 г, зелень укропа – 50 г, тмин – 1 ч. ложка, молотый имбирь, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарезают тонкими кружками и выкладывают на блюдо. Для приготовления соуса майонез взбивают с тмином, перцем, имбирем и солью. Огурцы заливают соусом, украшают мелко нарубленной зеленью укропа и петрушки, после чего подают к столу.

Закуска из огурцов и чеснока

Ингредиенты

Огурцы – 8 шт., чеснок – 4 дольки, уксус столовый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы заливают холодной водой, оставляют на 2 часа, затем очищают от кожицы, разрезают вдоль, удаляют семена, нарезают тонкими ломтиками, солят, смешивают с толченым чесноком, поливают уксусом и оставляют на 1 час. Выкладывают огурцы на блюдо, перчат, поливают маслом и подают к столу.

Морковь с мясом кальмаров

Ингредиенты

Морковь вареная – 400 г, майонез – 100 г, кальмары вареные – 200 г, тмин – 1 ч. ложка, яблоко – 1 шт., зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо кальмаров мелко нарезают, добавляют очищенные и нарезанные тонкой соломкой морковь и яблоко. Закуску солят, добавляют тмин, заправляют майонезом, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Томатная закуска с сыром

Ингредиенты

Помидоры – 400 г, сыр твердый – 150 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, желатин – 15 г, лист лавровый – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, вино белое – 70 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно очищенные от кожицы помидоры кладут в кастрюлю, вливают немного воды, добавляют толченый чеснок, лавровый лист и варят 10 минут на слабом огне. Готовую массу протирают через сито, солят, перчат, добавляют сахар и предварительно разведенный в смеси вина и воды желатин. Нагревают в течение 2 минут на слабом огне, затем раскладывают по формам и ставят на 1 час в прохладное место. Подают к столу, украсив тертым сыром и кольцами лука.

Закуска из капусты и граната

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 400 г, гранат – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, свекла вареная – 1 шт.,, уксус столовый – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Нашинкованную капусту солят, кладут в дуршлаг, прогревают над кастрюлей с кипящей водой, затем охлаждают, смешивают с зернами граната, тертой свеклой и нарезанным полукольцами луком. Закуску выкладывают на блюдо, посыпают сахаром и перцем, сбрызгивают уксусом и подают к столу.

Чесночно-ореховая закуска

Ингредиенты

Чеснок – 5 долек, орехи грецкие толченые – 2 ст. ложки,

морковь вареная – 2 шт., хлеб ржаной – 6 – 8 ломтиков, майонез – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грецкие орехи обжаривают, смешивают с тертой морковью и толченым чесноком. Все солят, ставят на 1 час в прохладное место, затем заправляют майонезом, выкладывают закуску на ломтики ржаного хлеба и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Закуска из кабачков по-украински

Ингредиенты

Кабачки – 3 шт., баклажан – 1 шт., перец болгарский – 1 шт., помидор – 1 шт., чеснок – 4 дольки, лук репчатый – 1 шт., сало свиное – 50 г, масло растительное – 100 мл, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук и болгарский перец очищают, мелко нарезают и жарят на сале до золотистого цвета. Кабачки и баклажан нарезают маленькими кусочками, укладывают в кастрюлю, заливают водой, солят, перчат, добавляют масло, толченый чеснок и варят 15 минут. Затем кладут очищенный от кожицы и нарезанный дольками помидор, обжаренные лук и болгарский перец. Варят до полного выпаривания жидкости, затем украшают и подают к столу.

Закуска из вареной моркови и яиц

Ингредиенты

Морковь вареная – 500 г, масло растительное – 100 г, яйца – 5 шт., сок лимонный – 1 ст. ложка, чеснок – 3 дольки, зелень укропа – 1 пучок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь нарезают тонкими кружочками, укладывают на блюдо, чередуя с кружками яиц и толченым чесноком.

Для приготовления соуса лимонный сок смешивают с маслом, солью и измельченной зеленью укропа. Морковь и яйца поливают соусом, украшают и подают к столу.

Овощи фри запеченные

Ингредиенты

Помидоры – 500 г, картофель – 500 г, лук репчатый – 3 шт., баклажан – 1 шт., кабачок – 1 шт., чеснок – 5 долек, масло растительное – 300 г, лист лавровый, соль, перец.

Способ приготовления

Картофель нарезают соломкой, баклажан и кабачок –

кружочками. Масло наливают в глубокую сковороду, раскаливают и обжаривают в нем последовательно картофель, кабачок, баклажан. Глубокий противень смазывают маслом и укладывают на него овощи слоями, соблюдая ту же последовательность. Лук запекают в духовке, нарезают кольцами и укладывают на овощи. Поверх лука выкладывают половину нарезанных кружками помидоров. Готовят томатный соус из оставшихся помидоров, перца, соли, предварительно очищенного и измельченного чеснока и лаврового листа.

Готовый соус охлаждают, протирают через сито, заливают им овощи и запекают их в разогретой до 180° С духовке в течение 5 минут.

Закуска из тыквы и яблок

Ингредиенты

Тыква вареная – 300 г, яблоки – 4 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Тыкву и очищенные от кожицы и сердцевины яблоки нарезают кубиками, солят, перчат, перемешивают, заправляют смесью масла и лимонного сока и подают к столу.

Жареная морковь с лимоном

Ингредиенты

Морковь – 500 г, пудра сахарная – 1 ст. ложка, масло растительное – 4 ст. ложки, лимон – 1 шт., корица – 1 ч. ложка, орех мускатный молотый, соль, перец душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь натирают на крупной терке и обжаривают в 2 ст. ложках масла до золотистого цвета. Затем охлаждают, солят, перчат, посыпают корицей, молотым мускатным орехом и сахарной пудрой, поливают оставшимся маслом. Морковь выкладывают на блюдо, украшают тонкими дольками очищенного лимона и подают к столу.

Острая закуска с печеным болгарским перцем

Ингредиенты

Перец болгарский – 1 кг, помидоры – 500 г, яйца – 5 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Помидоры обдают кипятком, снимают с них кожицу, удаляют семена, нарезают дольками и выкладывают в сковороду. Добавляют масло, солят, перчат, тушат на слабом огне в течение 20 минут. Запекают в духовке болгарский перец, снимают с него кожицу и удаляют семена. Перец нарезают дольками и соединяют с помидорами. Тушат еще 30 минут, заливают взбитыми яйцами,

перемешивают, прогревают в течение 3 минут, затем выкладывают на сервировочное блюдо и подают к столу.

Фасоль с луком и помидорами

Ингредиенты

Фасоль – 500 г, помидоры – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 4 ст. ложки, зелень петрушки – 2 ст. ложки, соль, перец.

Способ приготовления

Предварительно замоченную фасоль заливают подсоленной водой, варят в течение 30 минут, затем перчат, вливают масло и добавляют очищенный и нарезанный кольцами лук. Помидоры обдают кипятком, снимают кожицу, удаляют семена, нарезают тонкими ломтиками, добавляют к фасоли. Тушат в течение 10 минут, охлаждают, выкладывают на сервировочное блюдо, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Картофель с мятой

Ингредиенты

Картофель – 500 г, мята – 1 пучок, масло растительное – 4 ст. ложки, яйца – 2 шт., чеснок – 2 дольки, паста томатная – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель очищают, нарезают кружками, выкладывают в кастрюлю, добавляют предварительно очищенный и измельченный чеснок, соль, перец, томатную пасту, масло, вливают 500 мл воды, доводят до кипения и тушат на медленном огне в течение 10 минут. Затем добавляют мелко нарезанную мяту и тушат еще 15 минут. Яйца смешивают с несколькими ложками картофельного отвара, взбивают, вливают в кастрюлю и нагревают течение 3 минут на медленном огне. К столу блюдо можно подавать как в горячем, так и в холодном виде.

Запеканка из шпината

Ингредиенты

Шпинат – 500 г, сыр – 100 г, масло сливочное – 3 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Шпинат заливают кипящей водой и бланшируют в течение 10 минут, после чего откидывают на дуршлаг и разминают до пюреобразного состояния. Полученное пюре солят, перчат, выкладывают на сковороду, сверху кладут кусочки масла, посыпают тертым сыром и запекают в разогретой до 180° С духовке в течение 15 минут. К столу подают, нарезав запеканку порционными кусками.

Закуска из тыквы с аджикой

Ингредиенты

Тыква – 500 г, масло растительное – 200 г, перец болгарский – 5 шт., горох – 50 г, паста томатная – 1 ст. ложка, лук репчатый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, аджика – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лук и болгарский перец очищают, крупно нарезают, обжаривают в масле. Добавляют томатную пасту, предварительно замоченный горох и аджику. Жарят еще 3-5 минут, постоянно помешивая. Добавляют к содержимому сковороды 0,5 л воды и тушат на медленном огне. Тыкву очищают, нарезают тонкими дольками. Когда горох станет мягким, блюдо солят, перчат, добавляют тыкву, нарубленную зелень петрушки, перемешивают и тушат примерно 30 минут (до размягчения тыквы).

Картофельные котлеты с сыром и лимоном

Ингредиенты

Картофель – 500 г, сыр тертый – 100 г, яйца – 2 шт., лук зеленый – 1 пучок, масло растительное – 100 г, зелень петрушки – 2 пучка, мука пшеничная – 2 ст. ложки, лимон – 1 шт., соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенный картофель крупно нарезают, опускают в кипящую воду и варят в течение 20 минут, после чего воду сливают, а картофель разминают.

Зеленый лук и зелень петрушки мелко нарезают, смешивают с картофелем, добавляют яйца, сыр, солят, перчат и перемешивают. Из картофельной массы формуют небольшие котлеты, обваливают их в муке и обжаривают во фритюре. Готовые котлеты подают к столу с ломтиками очищенного лимона.

Тушеные помидоры с яйцами

Ингредиенты

Помидоры – 1 кг, яйца – 6 яиц, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 1 долька, аджика – 1 ч. ложка, соль и перец.

Способ приготовления

Помидоры очищают от кожицы, нарезают дольками и выкладывают в сковороду, добавляют предварительно очищенный и измельченный чеснок, перец, соль, аджику, масло и тушат на медленном огне в течение 10 минут, после чего вливают 1 стакан воды и дожидаются, пока она выкипит. Заливают помидоры взбитыми яйцами и тушат еще 15 минут. К столу блюдо подают охлажденным.

Пикантная овощная закуска

Ингредиенты

Кабачки – 500 г, помидоры – 500 г, перец болгарский – 500 г,

масло растительное – 200 г, яйца – 3 шт., чеснок – 3 дольки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры кладут в кипяток на 5 минут, после чего снимают с них кожицу. Болгарский перец запекают в духовке, снимают с него кожицу и удаляют семена. Кабачки очищают, нарезают дольками и вместе с перцем обжаривают в масле, добавляют помидоры, предварительно очищенный и измельченный чеснок и рубленую зелень петрушки, солят и перчат. Тушат 15 минут, заливают взбитыми яйцами и тушат еще 15 минут.

Яичная закуска с острым соусом

Ингредиенты

Яйца – 5 шт., чеснок – 4 дольки, аджика – 2 ч. ложки, паста томатная – 1 ст. ложка, масло растительное – 100 г, кориандр, соль, перец красный молотый.

Способ приготовления

Масло разогревают в глубокой сковороде, добавляют предварительно очищенный и измельченный чеснок, разведенные в 100 мл воды томатную пасту и аджику, кориандр, перец, соль и тушат в течение 5 минут на слабом огне. Яйца взбивают, выливают в сковороду с соусом и тушат на слабом огне, помешивая, 1-2 минуты. К столу закуску подают охлажденной.

Отварной сельдерей с острым соусом

Ингредиенты

Корни сельдерея – 500 г, масло растительное – 3 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., желтки яичные – 2 шт., молоко – 200 г, горчица – 1 ч. ложка, мука пшеничная – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, сок лимонный – 3 ст. ложки, уксус – 1 ст. ложка, соль, перец красный молотый, перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления соуса муку разводят в молоке, добавляют соль, взбитые яичные желтки и нагревают смесь на слабом огне до загустения. Затем вливают масло, добавляют горчицу, перец, лимонный сок и измельченную зелень петрушки.

Очищенные корни сельдерея отваривают в подсоленной воде, добавив уксус. Готовый сельдерей нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо, посыпают предварительно очищенными и нарубленными яйцами, заливают приготовленным соусом и подают к столу.

Корзиночки из перца с начинкой

Ингредиенты

Перец болгарский – 6 шт., лук – порей – 6 стеблей, масло растительное – 3 ст. ложки, лук репчатый – 2 шт., морковь – 2 шт.,

помидоры – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, уксус яблочный – 1 ст. ложка, чеснок – 1 долька, лист лавровый – 1 шт., гвоздика – 1 шт., сахар – 1 ч. ложка, шафран молотый, корица, имбирь молотый на кончике ножа, соль, перец.

Способ приготовления

Для приготовления маринада в кипящую воду выкладывают сахар, соль, перец, корицу, шафран, лавровый лист, гвоздику, имбирь, кипятят на слабом огне 5 минут, добавляют уксус и снова доводят до кипения.

Для приготовления фарша лук и морковь очищают и шинкуют, петрушку измельчают, солят, обжаривают в масле, добавляют бланшированные, очищенные от кожицы и семян и протертые помидоры, толченый чеснок, перемешивают и тушат до готовности.

У болгарского перца удаляют плодоножки вместе с семенами и вырезают края зубчиками. Опускают подготовленный перец на 2-3 минуты в кипящий маринад, охлаждают, затем каждый начиняют фаршем, укладывают на блюдо, украшают, используя лук-порей, и подают к столу.

Армянская закуска из яиц

Ингредиенты

Яйца – 5 шт., паста томатная – 4 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, аджика – 1 ч. ложка, масло оливковое – 100 г, тмин, соль по вкусу.

Способ приготовления

Томатную пасту разводят 1 стаканом воды, выливают в глубокую сковороду, добавляют масло, аджику, тмин, предварительно очищенный и измельченный чеснок и соль. Варят 15 минут, затем вливают в горячую смесь взбитые яйца, перемешивают, выкладывают в глубокую тарелку, охлаждают и подают к столу.

Жареная стручковая фасоль

Ингредиенты

Фасоль стручковая – 500 г, масло сливочное – 50 г, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец.

Способ приготовления

Стручки фасоли отваривают в подсоленной воде, предварительно удалив грубые волокна, выкладывают на сковороду с разогретым маслом, солят, перчат и жарят в течение 3-4 минут. Готовую фасоль посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Баранья кишка, фаршированная рисом и яйцами

Ингредиенты

Рис отварной – 500 г, яйца – 10 шт., кишка баранья – 1 шт.,

зелень петрушки – 50 г, соль по вкусу, перец красный молотый – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Яйца взбивают с солью, добавляют рис, перец, измельченную зелень петрушки, перемешивают и выкладывают в промытую баранью кишку, завязанную с одного конца. Затем завязывают другой конец кишки, выкладывают колбасу в кастрюлю, заливают холодной водой, доводят до кипения, протыкают в нескольких местах иглой и варят 30 минут. Колбасу охлаждают, нарезают порционными кусками.

Розетки из сыра

Ингредиенты

Сыр – 400 г, масло сливочное – 150 г, шпроты консервированные – 1 банка, огурец соленый – 1 шт., зелень укропа – 50 г.

Способ приготовления

Сыр нарезают тонкими ломтиками, из которых вырезают кружочки с помощью формы или тонкого стакана. Шпроты выкладывают в миску и разминают с маслом до получения однородной массы. Огурец нарезают кружками. На каждый кружок сыра выкладывают немного приготовленной смеси и накрывают вторым кружком. Сверху укладывают по одному кружочку соленого огурца и украшают каждую розетку веточкой укропа.

Соевая закуска

Ингредиенты

Ростки сои – 150 г, творог соевый – 150 г, щавель – 1 пучок, масло растительное – 4 ст. ложки, крахмал – 2 ст. ложки, сок лимонный – 2 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, уксус яблочный – 2 ст. ложки, горчица готовая – 1 ст. ложка, эстрагон – 4 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления Творог измельчают, обваливают в крахмале и обжаривают в 2 ст. ложках масла до образования корочки. Перекладывают в глубокую тарелку, сбрызгивают лимонным соком, перчат и солят. Соевые ростки нарезают, обдают кипятком, затем холодной водой и смешивают их с творогом. Щавель моют, обсушивают, мелко нарезают и смешивают с соей. Из меда, яблочного уксуса, оставшегося масла, горчицы, перца и соли готовят маринад и заправляют им салат. Перед подачей к столу закуску посыпают эстрагоном.

Маринованный лук с горчицей

Ингредиенты

Лук репчатый маринованный – 5 шт., колбаса вареная – 200 г, масло растительное – 2 ст. ложки, горчица готовая – 1 ч. ложка,

зелень петрушки и укропа – 1 пучок.

Способ приготовления

Колбасу нарезают кубиками и смешивают с нашинкованным маринованным луком. Горчицу растирают с маслом, заправляют полученной смесью закуску и посыпают рубленой зеленью петрушки и укропа.

Закуска из овощей с плавленым сыром

Ингредиенты

Картофель вареный – 4 шт., морковь вареная – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 100 г, сыр плавленый – 200 г, чеснок – 1 долька, майонез – 100 г, соль.

Способ приготовления

Картофель, яйца и морковь очищают и натирают на крупной терке. Сыр также натирают. Все компоненты укладывают слоями в такой последовательности: картофель, морковь, яйца, горошек и сыр. Каждый слой солят и поливают майонезом, смешанным с предварительно очищенным и натертым на мелкой терке чесноком. Перед подачей к столу выдерживают закуску в холодильнике в течение 30 минут.

Закуска «Кахетинская»

Ингредиенты

Айва – 100 г, чеснок – 4 дольки, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, фасоль отварная – 100 г, масло растительное – 100 г, соль.

Способ приготовления

Айву моют, очищают от кожицы и нарезают небольшими ломтиками. Чеснок и лук очищают и измельчают, зелень укропа шинкуют, все смешивают с айвой и фасолью. Закуску солят, заправляют маслом и перемешивают.

Острая закуска из яблок и сыра

Ингредиенты

Яблоки кисло-сладкие – 2 шт., сок лимонный – 2 шт., сыр тертый – 2 ст. ложки, орехи грецкие – 100 г, чеснок – 1 долька, сахар – 1 ч. ложка, сметана – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой или натирают на крупной терке и сбрызгивают лимонным соком. Орехи измельчают. Чеснок очищают и нарезают. Все компоненты соединяют, солят, добавляют сахар, заправляют сметаной и перемешивают.

Закуска из моченых яблок с картофелем

Ингредиенты

Яблоки моченые – 2 шт., картофель – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, майонез – 50 г, зелень петрушки

– 1 пучок.

Способ приготовления

Картофель отваривают, охлаждают, очищают и нарезают тонкими ломтиками. Добавляют нарезанные кружками моченые яблоки и зеленый горошек, перемешивают. Заправляют майонезом и украшают веточками петрушки.

Русская закуска

Ингредиенты

Морковь – 4 шт., хрен тертый – 1 ст. ложка, яблоко кислое – 1 шт., сок гранатовый – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., сахар – 1 ст. ложка, майонез – 100 г, зелень петрушки и укропа – 1 пучок.

Способ приготовления

Морковь очищают, моют, натирают на крупной терке. Лук очищают, моют и шинкуют. Неочищенное яблоко нарезают мелкими кубиками. Все перемешивают, заправляют майонезом, добавляют сахар, хрен и сок граната. Закуску выкладывают в глубокое блюдо и украшают рубленой зеленью укропа и петрушки.

Мясная закуска с грушами

Ингредиенты

Баранина – 300 г, груши – 2 шт., помидоры – 3 шт., перец сладкий – 2 шт., перец горький – 1/2 стручка, яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, лук зеленый – 3 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 50 г, майонез – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, помидоры – дольками. Мясо нарезают кусочками, посыпают красным молотым перцем, слегка обжаривают в масле, смешивают со сладким перцем, помидорами и луком. Для приготовления соуса очищенные от кожицы и сердцевины груши и яблоко выкладывают в дуршлаг, держат 5 минут над кастрюлей с кипящей водой, затем измельчают, соединяют с сахаром, горчицей, майонезом, красным молотым перцем, солью, кусочками горького перца и перемешивают. К мясу с овощами добавляют зеленый горошек, заправляют соусом, охлаждают и подают к столу, украсив измельченным зеленым луком и нашинкованной зеленью петрушки.

Закуска по-турецки

Ингредиенты

Говядина отварная – 100 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, сыр тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Говядину разрезают на 4 кусочка. Яйца очищают, разрезают вдоль, вынимают желтки, белки фаршируют сыром и выкладывают на кусочки мяса. Закуску украшают растертыми с маслом желтками, кружками огурца и помидора и подают к столу, посыпав зеленью петрушки.

Закуска из огурцов и вяленого мяса

Ингредиенты

Мясо вяленое – 100 г, мясной бульон – 100 мл, сметана – 100 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, огурцы – 4 шт., мука – 2 ч. ложки, зелень петрушки, укропа и кинзы – 3 ст. ложки, лимон – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют рубленую зелень укропа и сок из половины лимона. Для приготовления соуса муку обжаривают в масле, вливают бульон, доводят его до кипения и держат на слабом огне до загустения. Затем добавляют сметану, соль, перец, тмин, доводят до кипения и кладут в соус рубленую зелень петрушки. Подготовленные огурцы заправляют соусом, выкладывают горкой на середину блюда, по краям раскладывают предварительно отваренные до мягкости ломтики вяленого мяса. Закуску украшают ломтиками второй половины лимона, зеленым горошком, веточками кинзы и подают к столу.

Закуска «Бухара»

Ингредиенты

Козлятина – 300 г, баранина – 200 г, сок лимонный – 2 ч. ложки, майонез – 200 г, яйца – 5 шт., горошек зеленый консервированный – 1 банка, масло растительное – 2 ст. ложки, яблоки – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., соль.

Способ приготовления

Лук очищают, моют и натирают на терке. Мясо отваривают, нарезают тонкими ломтиками, смешивают с луком, сбрызгивают лимонным соком и обжаривают в масле до золотистого цвета. Затем охлаждают, перекладывают в глубокую миску, добавляют предварительно очищенные и нарубленные яйца, нарезанные кубиками яблоки, солят, перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, заправляют майонезом и украшают зеленым горошком.

Закуска из баранины с фасолью

Ингредиенты

Фасоль стручковая – 400 г, баранина отварная – 200 г, картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., огурцы соленые – 2 шт., свекла – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 1 банка, майонез – 100 г, соль, перец.

Способ приготовления

Мясо нарезают маленькими кусочками. Предварительно очищенные и сваренные по отдельности картофель, морковь, свеклу и стручковую фасоль нарезают кубиками, смешивают с зеленым горошком и кусочками баранины. Ингредиенты солят, перчат и ставят на 1 час в холодильник. Добавляют к закуске измельченные соленые огурцы, заправляют майонезом и подают к столу.

Закуска из говяжьего сердца

Ингредиенты

Сердце говяжье – 400 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, сыр тертый – 3 ст. ложки, масло растительное – 70 г, уксус столовый – 2 ст. ложки, сметана – 100 г, рис отварной – 100 г, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжье сердце отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем охлаждают, измельчают, смешивают с нашинкованным и обжаренным в масле луком, рисом и сыром.

Для приготовления соуса натирают на мелкой терке предварительно очищенный чеснок, добавляют сметану и перемешивают. Закуску заправляют соусом и подают к столу.

Закуска из курицы с овощами

Ингредиенты

Филе куриное – 700 г, огурцы соленые – 3 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., горошек зеленый консервированный – 50 г, масло оливковое – 2 ст. ложки, майонез – 50 г, яйца – 2 шт., зелень кинзы – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и нашинкованной зеленью кинзы. Закуску солят, заправляют майонезом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Холодная закуска по-армянски

Ингредиенты

Говядина отварная – 300 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., гранат – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 1 ст. ложка, лимон – 1 шт, зелень петрушки – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Говядину нарезают мелкими кусочками и выкладывают ровным слоем на блюдо. Очищенное яйцо и морковь нарезают кубиками, смешивают с зернами граната, дольками очищенного лимона, измельченным луком, зеленым горошком,

нашинкованной зеленью петрушки и выкладывают на кусочки мяса.

Закуска из баранины по-набельски

Ингредиенты

Баранина отварная – 150 г, масло растительное – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, морковь – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, соль, перец.

Способ приготовления

Морковь и огурец нарезают мелкими кусочками. Лук и перец шинкуют. Мясо нарезают соломкой, смешивают с морковью, соленым огурцом, перцем, предварительно обжаренным в масле луком. Закуску перемешивают, выкладывают на блюдо, поливают майонезом, украшают зеленым горошком и подают к столу.

Закуска из баранины с медом

Ингредиенты

Баранина отварная – 200 г, сыр – 200 г, груши – 2 шт., картофель – 1 шт., помидор – 1 шт., морковь – 1 шт., сок яблочный – 3 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки.

Способ приготовления

Предварительно очищенные и нарезанные ломтиками груши соединяют с натертыми на крупной терке картофелем, морковью и сыром. Добавляют мелко нарезанное мясо и ломтики помидора, перемешивают и выкладывают на блюдо. Поливают яблочным соком, заправляют медом и подают к столу, украсив зеленью петрушки.

Закуска из баранины с картофелем

Ингредиенты

Баранина отварная – 300 г, картофель – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 50 г, зелень петрушки – 2 ст. ложки, соль, перец.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, шинкуют, смешивают с нарезанными кубиками картофелем, мясом и предварительно очищенным и истолченным чесноком. Солят, перчат, перемешивают, заправляют майонезом и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Мясная закуска с грибами и овощами

Ингредиенты

Баранина отварная – 200 г, филе куриное копченое – 100 г, вешенки – 100 г, перец сладкий -

1 шт., яйца – 3 шт., горошек зеленый консервированный – 3 ст. ложки, масло растительное -

2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., майонез – 100 г, зелень петрушки и кинзы – 50 г, тмин, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь нарезают кружочками. Яйца очищают и измельчают. Вареные вешенки рубят. Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 минут, затем вливают немного воды и тушат до готовности. Баранину и мясо копченой курицы нарезают небольшими ломтиками, добавляют соль, красный молотый перец, тмин, морковь, яйца, тушеные овощи и грибы. Перемешивают, заправляют майонезом, укладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают зеленым горошком, веточками кинзы и подают к столу.

Слоеная закуска с бараниной и брынзой

Ингредиенты

Баранина отварная – 300 г, брынза – 100 г, майонез – 100 г, изюм – 3 ст. ложки, яблоки – 2 шт., редис – 5 штук, корень петрушки – 1 шт., рис отварной – 100 г, зелень кинзы – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, баранину – кусочками, брынзу натирают на крупной терке. На сервировочное блюдо слоями выкладывают кусочки мяса, тертую брынзу, рис, яблоки, редис, вымоченный в кипятке изюм и измельченный корень петрушки. Каждый слой солят, смазывают майонезом. Закуску украшают зеленью кинзы и подают к столу.

Закуска из вяленого мяса с морковью

Ингредиенты

Морковь – 5 штук, баранина вяленая – 300 г, масло растительное – 70 г, чеснок – 2 дольки, уксус столовый – 2 ст. ложки, аджика – 1 ст. ложка, соль, перец, тмин по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь отваривают в подсоленной воде, разминают вилкой, добавляют предварительно отваренную до мягкости и нарезанную кусочками вяленую баранину, соль, разведенную в уксусе аджику, толченый чеснок, перец и молотый тмин. Закуску выкладывают на блюдо и поливают маслом.

Мясной рулет с орехами

Ингредиенты

Говядина – 200 г, филе куриное – 100 г, орехи грецкие – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец.

Способ приготовления

Говядину хорошо отбивают, солят и перчат. Мясо курицы мелко нарезают. На говядину выкладывают кусочки куриного мяса и смесь из толченых орехов и растительного масла. Мясо сворачивают рулетом, перетягивают шпагатом и обжаривают в растопленном сливочном масле, после чего охлаждают и подают к столу, разрезав на куски.

Глава 5. Фруктовые салаты

Фруктовые салаты всегда были лучшим украшением любого стола. Для их приготовления используются самые разнообразные фрукты: апельсины, ананасы, клубника, киви, чернослив, малина и др.

Фруктовые салаты не требуют много времени для приготовления, они не только очень вкусны, но также и очень полезны.

Салат из мороженого с черносливом

Ингредиенты

Чернослив без косточек – 200 г, ядра грецких орехов – 100 г, сметана – 4 ст. ложки, изюм – 100 г, мороженое – 70 г, апельсин – 1 шт.

Способ приготовления

Заранее из чернослива удаляют косточки. Для этого ягоды заливают кипятком и оставляют на 20 минут, после чего мякоть отделяют от косточек и мелко режут.

Ядра грецких орехов измельчают, смешивают с черносливом и изюмом. Массу заправляют сметаной и мороженым.

Готовый салат выкладывают в салатник и украшают дольками апельсина.

Салат фруктовый «ассорти»

Ингредиенты

Яблоко – 1 шт., мандарины – 2 шт., груша – 1 шт., апельсин – 1 шт., киви – 2 шт., лимон – 1 шт., сливы – 8 шт., йогурт – 100 г.

Способ приготовления

Яблоко, грушу нарезают тонкими ломтиками. Киви, лимон, апельсин, мандарины очищают и нарезают дольками. Из слив удаляют косточки. Все компоненты соединяют, заливают йогуртом и перемешивают. Готовый салат выкладывают в салатник и подают к столу.

Салат банановый со сливками

Ингредиенты

Бананы – 3 шт., изюм – 4 ст. ложки, стружка кокосовая – 3 ст. ложки, сливки – 3 ст. ложки, сок апельсиновый – 70 мл, цедра апельсиновая – 30 г.

Способ приготовления

Бананы очищают и нарезают тонкими ломтиками, изюм замачивают в горячей воде на 20 минут, откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с бананами, добавляют кокосовую стружку и тертую цедру апельсина. Массу заправляют апельсиновым соком, смешанным со сливками.

Готовый салат ставят в холодное место на 30 минут, при подаче к столу украшают дольками второй половины апельсина.

Салат фруктовый со сгущенным молоком

Ингредиенты

Мандарины – 4 шт., ананас – 6 ломтиков, апельсины – 3 шт., яблоки – 3 шт., бананы – 3 шт., пудра сахарная – 1 ст. ложка, виноград без косточек – 100 г, изюм – 100 г, киви – 4 шт., молоко сгущенное – 70 г.

Способ приготовления

Фрукты очищают от кожуры, нарезают небольшими ломтиками и смешивают. Из винограда удаляют косточки, нарезают кусочками и смешивают с фруктами. Изюм на 20 минут замачивают в горячей воде, затем откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с общей массой, которую заливают сгущенным молоком и посыпают сахарной пудрой. Готовый салат выкладывают в салатник и на 1 час ставят в прохладное место.

Салат вишневый с мороженым

Ингредиенты

Мороженое – 400 г, вишня – 300 г, сливки – 6 ст. ложек, кефир – 4 ст. ложки, пудра сахарная – 6 ст. ложек, орехи – 6 ст. ложек, корица по вкусу.

Способ приготовления

Вишню очищают от косточек и удаляют черенки. Сливки, кефир и сахарную пудру, корицу взбивают миксером до получения однородной массы, затем добавляют мороженое. Этой смесью заливают вишню. В этот салат можно добавить измельченные грецкие или лесные орехи.

Фруктовый салат со сметаной

Ингредиенты

Персики – 4 шт., апельсин – 1 шт., клубника – 70 г, черешня или вишня – 70 г, сметана – 50 г, пудра сахарная – 2 ст. ложки, цедра апельсиновая – 1 ст. ложка, корица по вкусу.

Способ приготовления

Из персиков и черешни удаляют косточки. Клубнику очищают от хвостиков. Апельсин очищают от кожуры. Фрукты и ягоды нарезают небольшими кусочками, перемешивают и заливают соусом, приготовленным из сметаны, корицы, апельсиновой цедры и сахарной пудры.

Салат фруктовый с орехами

Ингредиенты

Груши – 5 шт., сливы – 15 шт., яблоки – 2 шт., сахар – 2 ст. ложки, сметана – 3 ст. ложки, орехи грецкие – 50 г.

Способ приготовления

Груши, яблоки и сливы, из которых удалены косточки,

нарезают ломтиками, перемешивают, добавляют сахар или сахарную пудру, заливают сметаной.

Готовый салат перекладывают в салатник и посыпают измельченными грецкими орехами.

Салат фруктовый с творогом

Ингредиенты

Вишня – 200 г, яблоки – 3 шт., изюм – 50 г, творог – 100 г, сливки – 4 ст. ложки, сахар и корица по вкусу.

Способ приготовления

Творог растирают со сливками и сахаром до получения сметанообразной массы. Вымытый изюм распаривают в горячей воде и обсушивают. Из вишни удаляют косточки. Яблоки нарезают тонкими ломтиками.

Все ингредиенты смешивают с творожной массой, перекладывают в салатник и посыпают корицей.

Салат сливовый с орехами

Ингредиенты

Сливы – 300 г, орехи грецкие – 100 г, сметана – 50 г, ванилин, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления этого салата берут спелые и сладкие сливы.

Из слив удаляют косточки и нарезают мелкими кусочками. Измельченные грецкие орехи смешивают с ягодами и заливают взбитой с сахаром и ванилином сметаной.

Готовый салат перекладывают в салатник и ставят на 1 час в прохладное место.

Салат цитрусовый

Апельсины – 2 шт., грейпфрут – 1 шт., мандарины – 2 шт., сметана – 100 г, сахар – 5 ст. ложек.

Способ приготовления

Апельсины, грейпфрут и мандарины очищают от кожуры и нарезают небольшими кусочками. Из сметаны и сахара готовят крем и заливают им фруктовую массу.

Салат фруктовый со сливочным йогуртом

Ингредиенты

Вишни – 200 г, яблоки – 2 шт., виноград или изюм – 70 г, творог – 100 г, йогурт сливочный – 50 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Творог, йогурт и сахарную пудру смешивают. Из вишни удаляют косточки. После этого виноград и вишню измельчают и смешивают с творожной массой. Если делают салат с изюмом, его предварительно распаривают, а потом подсушивают салфеткой.

Яблоки нарезают соломкой и смешивают с остальными ингредиентами. Готовый салат перекладывают в салатник и ставят на 40 минут в прохладное место. Перед подачей к столу салат украшают ломтиками яблок и изюмом.

Салат яблочный с курагой

Ингредиенты

Курага – 70 г, яблоки – 2 шт., сметана – 50 г, пудра сахарная и корица по вкусу.

Способ приготовления

Курагу заливают кипятком и оставляют на 15-20 минут, затем откидывают ее на дуршлаг, подсушивают салфеткой и кладут в блюдо. Яблоки нарезают тонкой соломкой и смешивают с курагой. Массу заливают взбитой с сахарной пудрой сметаной, перемешивают и сверху посыпают корицей.

Салат яблочный с изюмом

Ингредиенты

Яблоки – 3 шт., сметана или йогурт – 4 ст. ложки, изюм – 50 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, сахар, ванилин по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки нарезают соломкой и сбрызгивают соком лимона. Изюм заливают кипятком и распаривают в течение 15 минут, после чего отжимают и подсушивают салфеткой. Яблоки и изюм соединяют, заливают смешанной с сахаром и ванилином сметаной, перемешивают и выкладывают в салатник.

Фруктовый салат со сметаной и апельсиновым соком

Ингредиенты

Клубника – 50 г, черешня – 70 г, орех мускатный молотый – 1 ч. ложка, апельсин – 1 шт., сок апельсиновый – 3 ст. ложки, сметана – 100 г, пудра сахарная – 1 ч. ложка, цедра лимонная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Клубнику очищают от плодоножки, апельсин очищают от кожуры, из черешни удаляют косточки. Ягоды и фрукты нарезают ломтиками, перемешивают и заправляют сметаной, смешанной с апельсиновым соком, сахарной пудрой и цедрой лимона. Готовый салат выкладывают в салатник и посыпают мускатным орехом.

Глава 6. Салаты из овощей, мяса, рыбы и грибов

Салаты и винегреты используют как самостоятельные блюда, так и в качестве дополнительного гарнира к мясным или овощным блюдам. Для их приготовления берут сырые, вареные, консервированные, быстрозамороженные грибы, рыбу и морепродукты, овощи, бобовые, фрукты, птицу, дичь и яйца.

Вкус готовых салатов и винегретов во многом зависит от входящих в их состав продуктов, а также от соусов и заправок. Заправляют салаты растительным маслом, майонезом и сметаной непосредственно перед подачей к столу, чтобы вкус блюда не ухудшался.

Существуют два наиболее распространенных способа приготовления и оформления салатов.

1. Все компоненты салата нарезают, смешивают, заправляют и укладывают в салатник. При этом некоторые продукты следует оставить для украшения: красиво нарезанные овощи или фрукты раскладывают сверху или вокруг салата.

2. Овощи нарезают брусочками, дольками, кружочками, раскладывают букетами на плоское блюдо, чередуя по цвету. Растительным маслом или сметаной в этом случае салат не заправляют, а подают его отдельно.

Для украшения салатов используют листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, сельдерея или базилика, а также продуктов, входящих в состав салатов.

Салат из спаржевой фасоли

Ингредиенты

Фасоль спаржевая – 150 г, картофель – 100 г, сало – 20 г, лук репчатый – 1 шт., уксус столовый – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ч. ложка, орех мускатный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Свежую спаржевую фасоль отваривают в подсоленной воде, сняв предварительно жилки. Картофель отваривают в мундире, очищают, нарезают ломтиками, смешивают с фасолью и ставят на водяную баню.

На сковороде с растопленным маслом поджаривают нарезанное маленькими кубиками сало, добавляют в салат. Заправляют прокипяченным уксусом, солью и перцем, добавляют мускатный орех, измельченный репчатый лук, перемешивают и посыпают зеленью.

Салат грибной со сладким перцем

Ингредиенты

Грибы маринованные – 250 г, лук зеленый – 1 ст. ложка, перец сладкий – 1 шт, салат-латук – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу. Для заправки: сметана – 4 ст. ложки, хрен – 1 ст. ложка, сок лимонный – 2 ст. ложки.

Способ приготовления Грибы измельчают, лук зеленый шинкуют, перец нарезают соломкой.

Продукты для заправки смешивают, заливают ею салат, добавляют соль и перец, салат-латук, перемешивают.

Осетрина со сливками

Ингредиенты

Осетрина вареная – 200 г, икра черная – 2 ст. ложки, икра красная – 2 ст. ложки, сливки – 2 ст. ложки, яйца – 6 шт., салат зеленый – 1 пучок.

Способ приготовления

Сваренные вкрутую яйца очищают, разрезают на 2 части, отделяют желтки от белков. Яичные желтки, черную икру, сливки и нарезанную кусочками вареную осетрину смешивают, заполняют получившейся смесью белки. Сверху украшают красной икрой. К столу подают на блюде, выложенном листьями зеленого салата.

Салат морковный с орехами

Ингредиенты

Морковь – 500 г, лук репчатый – 500 г, шампиньоны – 500 г, орехи – 150 г, чернослив – 1 стакан, кубик грибной бульонный – 1 шт., майонез – 300 г.

Способ приготовления

Морковь, нарезанную соломкой, пассеруют в растительном масле до золотистого цвета. Шампиньоны измельчают и обжаривают. Для вкуса добавляют грибной бульонный кубик. Репчатый лук нарезают кольцами, тушат 10 минут. Охлаждают. На блюдо слоями выкладывают морковь, лук, шампиньоны, измельченные грецкие орехи и чернослив. Майонез намазывают на каждый слой.

Перед подачей к столу охлаждают в холодильнике в течение 15-20 минут.

Салат из морской капусты с плавленым сыром

Ингредиенты

Картофель вареный – 20 г, лук репчатый – 10 г, яйцо – 1 шт., сметана – 10 г, мясо отварное – 35 г, сыр плавленый – 10 г, майонез – 10 г, чеснок – 1 долька,

капуста морская консервированная – 40 г, зелень петрушки – 50 г, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезают кубиками, репчатый лук – кольцами, смешивают с морской капустой. Вареные картофель, яйцо и сыр натирают на крупной терке. Добавляют растертый чеснок, немного соли, заправляют майонезом и сметаной.

Все ингредиенты выкладывают в салатник, украшают зеленью.

Салат куриный с грецкими орехами

Ингредиенты

Мясо куриное отварное – 500 г, яйца – 3 шт., орехи грецкие – 100 г, сок лимонный – 2 ст. ложки, салат зеленый – 50 г, сухари из черного хлеба – 2 ст. ложки, майонез – 250 г.

Способ приготовления

Куриное мясо нарезают небольшими кусочками. Сваренные вкрутую яйца очищают, измельчают, салат зеленый режут соломкой.

Добавляют грецкие орехи, лимонный сок и майонез. Охлаждают. Перед подачей к столу добавляют сухарики, перемешивают.

Салат из фруктов с сыром

Ингредиенты Фрукты консервированные – 200 г, яблоки зеленые кислые – 2 шт., сыр твердый – 150 г.

Способ приготовления

Консервированные фрукты откидывают на дуршлаг, дают сиропу стечь. Разрезают на дольки. Очищенные от кожуры и сердцевины яблоки нарезают и добавляют к консервированным фруктам. Большую часть сыра нарезают кубиками, оставшийся сыр натирают на крупной терке.

Все ингредиенты осторожно перемешивают, охлаждают и подают к столу.

Салат из утки

Ингредиенты Мясо утки жареное – 250 г, корень сельдерея – 100 г, огурцы

маринованные – 3 шт., редис – 5 шт., яйца – 2 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, перец сладкий красный – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 30 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо утки нарезают соломкой. Очищенный сельдерей измельчают и тушат на сливочном масле до мягкости.

Огурцы и редис очищают и режут кружочками. Сваренные вкрутую яйца очищают и разрезают на 8 частей каждое. Все это сбрызгивают лимонным соком, добавляют сахар, соль и перец.

Все слегка перемешивают вместе с майонезом и украшают

веточками петрушки и мелко нарезанным сладким перцем.

Закуска «Рокфор в орехах»

Ингредиенты Сыр рокфор – 50 г, масло сливочное – 100 г, чеснок – 2 дольки, лук зеленый – 2 перышка,творог нежирный – 250 г, сыр твердый тертый – 2 ст. ложки, орехи толченые – 50 г.

Способ приготовления

Сыр рокфор натирают на терке, добавляют размягченное сливочное масло, растертый чеснок, зеленый лук, творог, твердый сыр и хорошо перемешивают. Получившуюся массу охлаждают около 2 часов в холодильнике.

Из сырной массы формуют шарики, обваливают их в толченых орехах и подают на крекерах, нанизав на шпажки.